ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"Alessandro Farnese"
CAPRAROLA

Esami di Stato Conclusivi del corso di Studi
Anno scolastico 2018-2019

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe: V A SALA E VENDITA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Testo approvato dal Consiglio di classe in data 09 maggio 2019

SOMMARIO……2
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....4
PRESENTAZIONE E FINALITA' ISTITUTO 5
DOVE SIAMO 5
PROFILO PROFESSIONALE 5
PECUP……6
Esami di stato e sbocchi occupazionali 7
Obiettivi formativi 7
Obiettivi trasversali 7
I nostri corsi 8
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE **9**
SVOLGIMENTO E VALUTAZIONE DELLA II PARTE DELLA SECONDA PROVA.....10
VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO ...……..11
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI……...…11
MODALITA' DI INTERVENTO DI RECUPERO..... 12
Criteri di valutazione *13*
Metodi e Strumenti Utilizzati *14*
Strumenti di Verifica *15*
Attribuzione credito *16*
GRIGLIE DI VALUTAZIONE.....**17**
ITALIANO TIPOLOGIA A 18
ITALIANO TIPOLOGIA B …….....20
ITALIANO TIPOLOGIA C…….....22
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - LABORATORIO SALA E VENDITA.....24
II PROVA ATTIVITA' LABORATORIALE …….....25
COLLOQUIO ORALE……..26
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO……..27
PREMESSE GENERALI 28
FINALITA' DEI PCTO ……..... 29
FINALITA' EDUCATIVE TRASVERSALI 30
OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI 30
OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI 30
CORSI..... 31
Haccp *31*
Flair bartending *31*
Caffetteria / latte art……..*32*
Fuori classe……..*33*
Inserimento in aziende del comparto ristorativo ricettivo *36*
CITTADINANZA E COSTITUZIONE……..……...**37**
RELAZIONI..... **40**
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.....41
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....44
FRANCESE 46
LETTERE .....…47
RELIGIONE CATTOLICA 50
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA……..51
SCIENZE MOTORIE 53
LABORATORIO SALA E VENDITA.....56
INGLESE 58
MATEMATICA 60

PROGRAMMI 67
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA 68
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....71
ITALIANO 74
STORIA 77
SCIENZE MOTORIE 80
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA.....82
RELIGIONE CATTOLICA 83
FRANCESE.....84
INGLESE.....86
LABORATORIO DI SALA E VENDITA 88
MATEMATICA 90
ELENCO ALLEGATI.....92

CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe:

Composizione del Consiglio di Classe: Docente	**Materia/e insegnata/e**	**Firma**
SANI UGO	Italiano e Storia	*Ugo Sani*
CUSTODI ALESSANDRO *	Scienza e cultura dell'alimentazione	*Alessandro Custodi*
RIPAMONTI ROSANNA	Scienze motorie	*Rosanna Ripamonti*
IMBRAUGLIO LAURA	Lingua Inglese	*Laura Imbrauglio*
SASSARA ANTONELLA *	Lingua Francese	*Antonella Sassara*
FINIELLO SALVATORE	Laboratorio di servizi enogastronomici sett. cucina	*Salvatore Finiello*
DI DATO PAOLA	Dir. e tecn. amm. della struttura ricettiva	*Paola Di Dato*
VARANI VALENTINA	Matematica	*Valentina Varani*
MINCIOTTI RICCARDO *	Laboratorio di Sala e Vendita	*Riccardo Minciotti*
PIERMARTINI RITA	Religione cattolica	*Rita Piermartini*

* Docenti nominati in qualità di commissari d'esame

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa *Andreina Ottaviani*

PRESENTAZIONE E FINALITA' ISTITUTO

DOVE SIAMO

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Caprarola è ubicato nelle imponenti scuderie Farnese, situate a fianco dell'omonimo palazzo gentilizio e sovrastanti il centro abitato del paese, in splendida posizione panoramica sulla valle del Tevere.
Le ex scuderie, probabilmente progettate da Vignola, sono state costruite tra il 1570 ed il 1585 per ospitare circa 120 cavalli. Contenevano inoltre locali adibiti a fienili e rimesse per carrozze, nonché abitazioni per palafrenieri e scudieri. La struttura, sottoposta ad accurati restauri, oggi è sede, oltre che della nostra scuola, della Riserva Naturale del Lago di Vico, ed è utilizzata per manifestazioni e convegni di carattere nazionale ed internazionale.
Scuola nel territorio
L'Istituto è inserito all'interno di un territorio che vanta un ambiente naturale intatto e un contesto storico artistico di assoluto prestigio, a soli 50 Km da Roma e 20 Km da Viterbo. La struttura ospitante, sita all'interno di un parco secolare, è dotata di un comodo parcheggio interno; dispone inoltre di impianti e sistemi di sicurezza a norma che ne permettono l'accesso ai portatori di handicap. La scuola si pone così come punto di riferimento e traino per l'organizzazione e la gestione, all'interno e all'esterno della propria struttura, di meeting, convegni, cene di gala, manifestazioni locali ed altro.
L'Istituto dispone inoltre di un salone per le conferenze, utilizzato anche come aula magna, di una sala musica e di una sala teatro, locali che permettono di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa può farsi promotrice.
Nell'ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della provincia, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale forte, questa scuola si pone così come perno di congiunzione fra un territorio a forte vocazione turistica e una richiesta di formazione altamente qualificata e specializzata.

PROFILO PROFESSIONALE

La classe quinta che affronterà gli esami di Stato 2018/2019 ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario modellato sul progetto della precedente riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell'area comune, vengono studiate le discipline dell'area di indirizzo; al secondo anno in gennaio prevede la scelta dell'indirizzo (sala, cucina, ricevimento), in cui le materie professionalizzanti assumono un rilievo di particolare importanza.
Proseguiranno il loro percorso formativo per il secondo biennio dove oltre la materia di indirizzo troveranno anche un nuovo percorso formativo o di enogastronomia o di Sala e Vendita per arrivare all'ultimo monoennio la classe 5°, al termine dell'ultimo anno conseguiranno il diploma in "Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"
Il Biennio e il monoennio finale si caratterizza per un corso più impegnativo ma anche più affascinante e qualificante sia dal punto di vista culturale che immediatamente professionale. Il corso è indicato particolarmente per quegli studenti che aspirano a diventare imprenditori ed intendono caratterizzarsi per un più elevato livello culturale, unito a più qualificate esperienze di tipo professionale.

PECUP

Il tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – articolazione servizi sala e vendita:

- conosce il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti, l'evoluzione degli stili alimentari e di consumi a livello locale, nazionale ed internazionale.
- Conosce l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei lavori.
- Conosce la merceologia e le più avanzate tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica.
- Conosce le norme antinfortunistiche e sulla sicurezza dei lavoratori; conosce inoltre le norme giuridiche inerenti le aziende ristorative.
- Sa utilizzare gli strumenti necessari per conoscere e valutare l'andamento del mercato della ristorazione al fine di programmare la propria attività e quella dei singoli reparti.
- Sa esprimersi correttamente in due lingue straniere.

MATERIE DI STUDIO NEL TRIENNIO				
Area comune	**III**	**IV**	**V**	
Italiano	4	4	4	Scritto/orale
Storia	2	2	2	Orale
Matematica e Informatica	3	3	3	Scritto/orale
I ° Lingua straniera (Inglese)	3	3	3	Scritto/orale
Scienze motorie	2	2	2	Pratico/orale
Religione cattolica	1	1	1	Orale
Sub-totale	*15*	*15*	*15*	
Area d'indirizzo	**III**	**IV**	**V**	
II ° Lingua straniera (Francese)	3	3	3	Scritto/orale
Diritto e Tecniche Amministrative	4	5	5	Scritto/orale
Scienza dell'alimentazione	4	3	3	Scritto/orale
Lab di Sala e Vendita	6	4	4	Pratico
Lab. di Cucina	0	2	2	Orale/pratico
Sub-totale	*17*	*17*	17	
Totale	**32**	**32**	**32**	

Esami di stato e sbocchi occupazionali
Al termine del primo Biennio, successivamente al secondo biennio e l'ultimo monoennio, gli studenti sostengono l'Esame di Stato, come ogni altro Istituto Secondario Superiore, e conseguono il Diploma quinquennale.
Il titolo di studio quinquennale consente l'accesso dei giovani a:

- Attività turistiche e della ristorazione a livello imprenditoriale;
- Pubblico impiego;
- Università.

Obiettivi formativi
a) Educazione alla legalità
Gli studenti sono educati a rispettare:

- Le regole della convivenza civile;
- Sé stessi e gli altri componenti della comunità scolastica;
- I beni personali e quelli della collettività
- Gli orari, il regolamento, gli adempimenti formali;

b) Educazione alla solidarietà
Gli alunni sono educati ai grandi temi della solidarietà mondiale attraverso la partecipazione attiva a tutte le forme di collaborazione sia interne che esterne che l'Istituto metterà in atto
c) Educazione alla cooperazione
Gli alunni in classe, nei laboratori, negli spazi comuni hanno appreso a lavorare in equipe. Le valutazioni finali di alcune attività sono state attribuite all'intero gruppo che ha operato, senza trascurare il valore e la dignità del singolo.

Obiettivi trasversali
a) Valorizzazione:

- sostenere correttamente punti di vista;
- offrirsi per la realizzazione di iniziative scolastiche ed extrascolastiche;
- dibattere su idee e opinioni;

b) Organizzazione:

- discutere in modo critico su norme e criteri di comportamento;

c) Caratterizzazione:

- rivedere, correggere e valutare comportamenti, atteggiamenti ed opinioni;
- analizzare i rapporti di causa/effetto ed implicazioni/conseguenze.

d) Ricettività:

- ascoltare gli interventi degli altri;
- scegliere tra alternative.

e) Analisi:

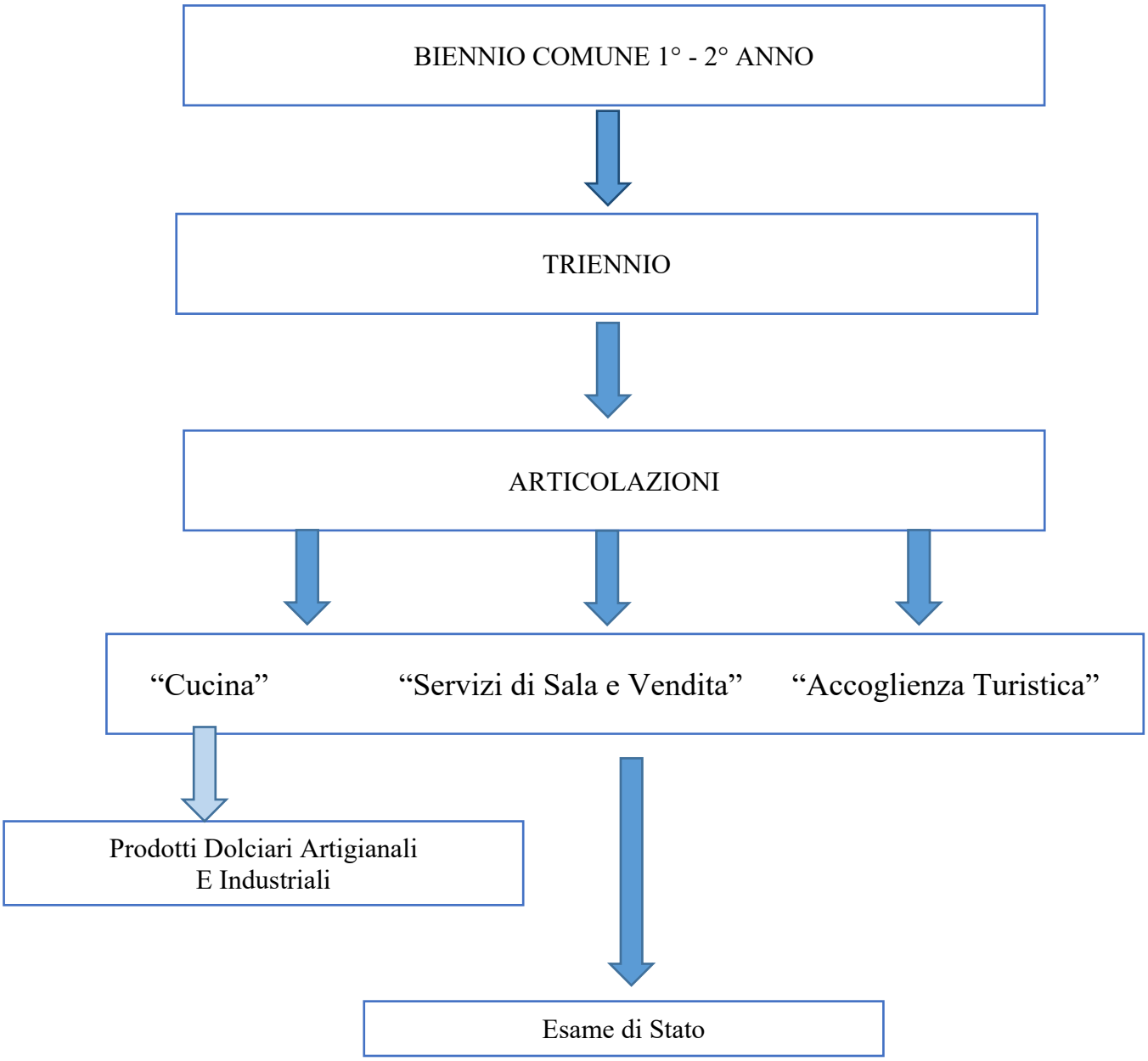
- autonomia dell'analisi;
- completezza dell'analisi;
- organizzazione;
- capacità di distinguere gli elementi;

d) Sintesi e valutazione:

- produzione di una comunicazione unica;
- produzione di un piano o di una sequenza di operazione;
- derivazione di una serie di relazioni astratte.

I NOSTRI CORSI

PERCORSO DI STUDIO



DIPLOMA
"Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A ad indirizzo Servizi di Sala e Vendita era composta ad inizio del quinto anno da 22 allievi provenienti in gran parte dalla IV A dell'anno precedente ai quali si è aggiunto un ragazzo ripetente dalla V A dello scorso anno e, a ottobre, un alunno proveniente da un altro Istituto alberghiero.
Due alunni si sono ritirati nel corso dell'anno scolastico.
La maggior parte dei ragazzi costituiva la classe III A ad indirizzo Sala e Vendita formatasi nell'anno scolastico 2016/17. In questo gruppo si sono inseriti all'inizio del quarto anno quattro allievi provenienti dalla Scuola provinciale di Viterbo.
Per quanto riguarda la docenza, il triennio si è caratterizzato per una sostanziale continuità ad esclusione di Matematica, dove ogni anno si sono avvicendati insegnanti diversi, e Economia aziendale dove è cambiato il docente nel quarto anno.

DISCIPLINA E FREQUENZA

Il comportamento degli alunni dal punto di vista della disciplina è stato nel complesso adeguato: la classe è infatti composta da allievi tranquilli, corretti nei rapporti tra di loro e con gli insegnanti. Il dialogo educativo non è stato sempre caratterizzato da un atteggiamento propositivo, e l'impegno nello studio casalingo e l'applicazione nel corso delle lezioni non è stato continuo nel corso del triennio.
La frequenza è risultata per diversi alunni poco regolare e costante e alcuni allievi hanno accumulato un notevole numero di assenze, inficiando in parte la qualità della loro preparazione e dimostrando di non aver del tutto maturato la giusta consapevolezza nei confronti dell'impegno che li attende a conclusione del ciclo di studi.
Lo svolgimento delle attività didattiche nella prima parte dell'anno è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato; anche nel corso del II quadrimestre, nonostante il rallentamento dovuto agli interventi di recupero dettati dalla necessità di colmare le lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno (in risposta alle scelte effettuate dal Collegio docenti in materia di recupero dei debiti formativi), i programmi delle singole discipline hanno ricalcato quanto pianificato in fase di programmazione iniziale.
Soddisfacente la qualità della partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola (eventi, manifestazioni e visite didattiche) e la partecipazione alle attività dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (3°/4°/ 5° anno di corso).

PROFITTO

L'evoluzione, in termini di apprendimenti e metodo di studio, a partire da una situazione incerta rilevata all'inizio del terzo anno, ha registrato progressi.
Il profitto conseguito dalla classe al termine del corso di studi è quindi da ritenersi nel complesso accettabile, anche se alcuni alunni manifestano ancora qualche incertezza, particolarmente riscontrabili in chi si affida ad uno studio legato all'acquisizione mnemonica degli argomenti presi in esame, mentre altri sono invece in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali trattati e sono in possesso di un metodo di studio che gli ha permesso di ottenere un profitto soddisfacente ed un discreto livello di preparazione.

SVOLGIMENTO E VALUTAZIONE DELLA SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA

SVOLGIMENTO

La seconda parte della seconda prova è stata concepita e viene proposta alla commissione d'esame in coerenza con la specificità del Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'Istituto
Pertanto visto la disponibilità laboratoriale e la specificità del nostro Istituto la seconda parte della seconda prova sarà impostata attraverso attività operative nelle aule laboratoriali.
Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.
La prova pratica di Sala e Vendita sarà indirizzata verso il servizio alla lampada, servizio particolare di cucina in sala, attraverso l'uso di specifiche attrezzature (LAMPADA) e il servizio di preparazione, esecuzione e servizio di un cocktail inedito.
La commissione definisce il paniere dei prodotti alimentari e dei liquori o distillati che saranno messi a disposizione il giorno della prova.
La commissione sorteggia i candidati che dovranno svolgere la prova pratica.
Ogni candidato sorteggia il tipo di prova, lampada o cocktail; in ogni sessione di prova ci saranno due candidati che dovranno nel tempo limite di 8 minuti presentare una ricetta innovativa ed inedita di un cocktail e di un piatto alla lampada.
A questo punto il candidato ha disposizione 8 minuti per preparare un piatto alla lampada e un cocktail, attraverso l'esecuzione corretta e il giusto utilizzo degli ingredienti nella preparazione di un piatto semplice e veloce alla lampada e la preparazione secondo le tecniche AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), secondo i criteri di preparazione di un cocktail inedito, innovativo in base alle linee guida standard (IBA International Bartenders Association).
Al termine della prova il candidato dovrà rendicontare in forma scritta su un modello specifico (in allegato cartaceo) ciò che ha preparato e le motivazioni che lo hanno portato a creare quel determinato piatto o cocktail.
La durata della prova è di 4 ore.

VALUTAZIONE

Il candidato per la seconda prova ministeriale verrà valutato dagli insegnanti di scienze degli alimenti e di Laboratorio di Sala e vendita attraverso la griglia di valutazione denominata n°1.
Al quesito A del documento ministeriale spetterà una valutazione congiunta delle due materie.
Al quesito B del documento ministeriale la valutazione sarà data dall'insegnante di scienze degli alimenti.
Al quesito C del documento ministeriale la valutazione risulta la media della prova scritta della prima parte della seconda prova con la seconda prova pratica svolta nei laboratori e sarà valutata dal docente di Laboratorio dei servizi enogastronomici di Sala e Vendita.
Al quesito D della prova scritta ministeriale la valutazione sarà data da entrambi gli insegnanti di scienze degli alimenti e di Laboratorio dei servizi enogastronomici di sala e vendita.
Si ricorda che le valutazioni della seconda prova sono in centesimi e che poi saranno trasformate in ventesimi.

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Svolgimento delle simulazioni I prova nazionale proposte dal MIUR in data 19/02/2019 data 26/03/2019 con tracce di Tipologia A (Analisi del testo letterario) Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo) Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazioni II prova nazionale proposte dal MIUR in data 28/02/2019 data 2/04/2019.
Simulazioni della Seconda parte della seconda prova nel II quadrimestre.

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha deliberato di svolgere una simulazione specifica alla fine del mese di Maggio, partendo da materiali che fanno riferimento all'area professionalizzante.
Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le schede allegate, anche in forma cartacea, al presente documento

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI SVOLTE DAGLI ALUNNI NEL CORSO DEL TRIENNIO

La classe, o parte di essa, ha partecipato alle seguenti attività:

- Giochi sportivi studenteschi:
- Open Day
- Ciocco Tuscia
- Eventi speciali presso l'Istituto
- Partecipazione al BIT di Berlino su iniziativa promossa dalla Regione Lazio, intitolata "Lazio, la regione delle meraviglie. Ville e giardini, un'eccellenza del turismo"
- Partecipazione al progetto Bio ergo sum in collaborazione con la Camera di Commercio di Viterbo e ITAS di Bagnoregio. (vedi allegato)
- Conferenza "Super-Abili" sull'inclusione
- Conferenza sulla legalità tenuta dalla Guardia di Finanza
- Partecipazione al viaggio di istruzione presso il campo di concentramento di Auschwitz
- Progetto in lingua inglese "A Pranzo con Jane Austen"
- Teatro in inglese a Ronciglione a novembre (*A Christmas Carol*) poi sempre a Ronciglione al teatro interattivo *Speak in App* a febbraio ed infine *Pygmalion* presso il teatro dell'Auditorium dell'Università di Viterbo.
- Spettacolo di fine anno scolastico, "La Scuola siamo Noi"
- Teatro in francese "Monsieur Ibrahim e i fiori del Corano" di Eric Emmanuel Schmitt
- Viaggio di istruzione a Praga con visita al birrificio Pilsen

MODALITÀ DI INTERVENTO DI RECUPERO

MATERIA	ATTIVITA'
SCIE. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	RECUPERO IN ITINERE
DIR. E TECN. AMM. DELLA STRUT. RIC.	RECUPERO IN ITINERE
SCIENZE MOTORIE	RECUPERO IN ITINERE
ITALIANO	RECUPERO IN ITINERE
STORIA	RECUPERO IN ITINERE
LAB. SALA E VENDITA	RECUPERO IN ITINERE
LINGUA FRANCESE	RECUPERO IN ITINERE
LINGUA INGLESE	RECUPERO IN ITINERE
MATEMATICA	RECUPERO IN ITINERE
RELIGIONE	RECUPERO IN ITINERE
LAB .SERV. ENOGASTR.SET. CUCINA	RECUPERO IN ITINERE

CRITERI DI VALUTAZIONE

La scuola, facendo proprie le indicazioni del Ministero riguardanti la definizione degli obiettivi e delle competenze, ha optato per la seguente griglia di valutazione:

VOTI	***GIUDIZI SINTETICI***		***GIUDIZI ANALITICI***
10 ***9***	***SUFFICIENZA***	***RENDIMENTO OTTIMO***	*Lavori completi;* *Profondità nei concetti esposti;* *Ampiezza di temi trattati;* *Assenza di errori di ogni genere.*
8		***RENDIMENTO BUONO***	*Lo studente dimostra di possedere conoscenze approfondite e procede con sicurezza senza errori concettuali.*
7		***RENDIMENTO DISCRETO***	*Lo studente dimostra una certa sicurezza nelle conoscenze e nelle applicazioni, pur commettendo qualche errore.*
6		***RENDIMENTO SUFFICIENTE***	*Lo studente dimostra di avere acquisito gli elementi essenziali e di saper procedere nelle applicazioni, pur commettendo errori.*
5		***INCERTEZZA EVIDENTE***	*Situazione che lascia intravedere la possibilità di giungere alla "sufficienza"; fase di evoluzione e di alternanza.*
4		***RENDIMENTO INSUFFICIENTE***	*Mancata acquisizione degli elementi essenziali ed impossibilità di procedere nelle applicazioni, con gran quantità di errori.*
3		***RENDIMENTO GRAVEMENTE INSUFFICIENTE***	*Presenza di rare acquisizioni frammentarie, ma senza connessioni ed impossibilità di procedere nelle applicazioni.*
2 ***1***		***RISULTATI NULLI***	*Lavoro non svolto* *Mancate risposte.*

L'interesse, la partecipazione, l'impegno, il profitto, le eventuali carenze di base, costituiscono, nella giusta misura, gli elementi che concorreranno alla formulazione del voto. La valutazione periodica e finale si tradurrà, per alcune discipline in un unico voto, in numeri decimali con scala 1/10.
Il credito sarà attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente.
Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

- la regolarità nella frequenza alle lezioni
- la partecipazione alle attività didattiche, curricolari ed extracurricolari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione

METODI E STRUMENTI

Metodi e Strumenti	**Lezione frontale**	**Lezione partecipata**	**Problemsolving**	**Metodo induttivo**	**Lavoro di gruppo**	**Discussione guidata**	**Simulazioni**	**Strumenti audio**	**LIM e lucidi**	**Riviste, giornali;**	**Strumenti video**
MATERIA											
Italiano	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X		X	X	X		X	X	X	X
Matematica	X	X	X	X	X	X			X		
Inglese	X	X		X	X	X		X	X	X	X
Francese	X	X		X		X		X	X	X	X
Lab .Serv. Enogastr.Set. Cucina	X	X	X	X		X			X		
Tec. Dir. Amm. Str. Ric.	X	X	X	X		X			X		
Sala e Vendita	X	X		X		X	X		X	X	
Alimenti e alimentazione	X	X		X		X	X		X		X
Ed. Fisica	X	X		X	X						
Religione	X	X		X		X			X	X	

STRUMENTI DI VERIFICA

Quadro generale delle tipologie delle prove di verifica effettuate durante l'anno scolastico

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Tipi di verifica / **Materie**	**Interrogazione orale**	**Trattazione sintetica scritta di argomenti**	**Quesiti a risposta singola**	**Quesiti a risposta multipla**	**Test Vero/Falso**	**Test a completamento**	**Problemi a soluzione**	**Casi pratici e professionali**	**Sviluppo di progetti**	**Produzioni in lingua italiana**	**Produzione in lingua straniera**	**Esercitazioni pratiche**	**Domande a risposta aperta**	**Esercizi**
A	**Italiano**	x	x	x	x						x			x	x
B	**Storia**	x	x	x	x										
C	**Matematica**	x	x	x	x			x	x					x	x
D	**Inglese**	x	x	x	x	x	x					x		x	x
E	**Francese**	x	x	x	x	x	x					x		x	x
F	**Economia aziendale**	x	x	x	x	x		x	x				x	x	x
G	**Sala e vendita**	x		x	x	x	x							x	x
H	**Alimenti e alimentazione**	x	x	x	x	x	x	x						x	x
I	**Scienze motorie**	x		x	x									x	x
L	**Lab .Serv. Enogastr.Set. Cucina**	x													
M	**Religione**	x												x	

Segnare con una crocetta (carattere X) le tipologie usate:

- Tipologia A (Analisi del testo letterario)
- Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)
- Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Segnare con una crocetta (carattere X) le tipologie utilizzate

- Produzioni in lingua su di un tema assegnato
- Esercizi di traduzione Italiano-lingua
- Esercizi di traduzione lingua-italiano
- Esercizi di comprensione
- Domande in lingua e risposte in italiano e viceversa

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Nell'attribuzione del credito sono stati considerati, oltre alla media, i seguenti parametri:

a) Assiduità alla frequenza
b) Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo
c) Partecipazione ad attività complementari e integrative

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Griglia di valutazione per la Prima prova dell'Esame di Stato
Tipologia A: Analisi del testo letterario

Indicatori	Descrittori	Punti
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	a) il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione ben strutturate	10
	b) il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	8
	c) il testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera adeguata	**6**
	d) il testo presenta una pianificazione carente	4
COESIONE E COERENZA TESTUALE	a) il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dagli opportuni connettivi	10
	b) il testo è coerente e coeso con i necessari connettivi	8
	c) il testo è nel complesso coerente, anche se l'uso dei connettivi non sempre è curato	**6**
	d) in più punti il testo manca di coerenza e coesione	4
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	a) il candidato dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	10
	b) il candidato dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico	8
	c) il candidato incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato	**6**
	d) il candidato incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio	4
CORRETTEZZA GRAMMATICALE: ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI; USO DELLA PUNTEGGIATURA	a) il testo è pienamente corretto e la punteggiatura è appropriata	10
	b) il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	8
	c) il testo è nel complesso corretto, con qualche difetto di punteggiatura	**6**
	d) il testo è a tratti scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico e ortografico; non presenta attenzione alla punteggiatura	4
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	a) il candidato dimostra ampiezza e precisione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali	10
	b) il candidato dimostra una buona preparazione e sa operare opportuni riferimenti culturali	8
	c) il candidato si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	**6**
	d) le conoscenze del candidato sono lacunose e i riferimenti culturali approssimativi e confusi	4
ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	a) il testo contiene valutazioni personali e giudizi critici appropriati	10
	b) il testo contiene alcuni punti di vista critici in prospettiva personale	8
	c) il testo contiene qualche spunto critico e un adeguato apporto personale	**6**
	d) il testo non presenta spunti critici e le valutazioni sono impersonali e approssimative	4

RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) il candidato rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna	10
	b) il candidato rispetta i vincoli della consegna	8
	c) il candidato rispetta nel complesso i vincoli della consegna	**6**
	d) il candidato non si attiene del tutto alle richieste della consegna	4
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI	a) il candidato comprende perfettamente il testo e ne coglie gli snodi tematici e stilistici	10
	b) il candidato comprende il testo e ne coglie gli snodi tematici e stilistici	8
	c) il candidato comprende il testo nel suo complesso	**6**
	d) il candidato non comprende del tutto il senso del testo	4
PUNTUALITÀ NELL'ANALISI LESSICALE SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA	a) l'analisi è molto puntuale, approfondita e rigorosa	10
	b) l'analisi è puntuale e accurata	8
	c) l'analisi è adeguata, anche se non del tutto completa	**6**
	d) l'analisi è carente e trascura alcuni aspetti	4
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	a) l'interpretazione del testo è corretta, articolata e adeguatamente motivata	10
	b) l'interpretazione è corretta e articolata	8
	c) l'interpretazione è sostanzialmente corretta ma non approfondita	**6**
	d) il testo non è stato interpretato in modo adeguato	4

Totale ……. / 100

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Griglia di valutazione per la Prima prova dell'Esame di Stato
Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Indicatori	Descrittori	Punti
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	a) il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione ben strutturate	10
	b) il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	8
	c) il testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera adeguata	**6**
	d) il testo presenta una pianificazione carente	4
COESIONE E COERENZA TESTUALE	a) il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dagli opportuni connettivi	10
	b) il testo è coerente e coeso con i necessari connettivi	8
	c) il testo è nel complesso coerente, anche se l'uso dei connettivi non sempre è curato	**6**
	d) in più punti il testo manca di coerenza e coesione	4
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	a) il candidato dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	10
	b) il candidato dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico	8
	c) il candidato incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato	**6**
	d) il candidato incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio	4
CORRETTEZZA GRAMMATICALE: ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI; USO DELLA PUNTEGGIATURA	a) il testo è pienamente corretto e la punteggiatura è appropriata	10
	b) il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	8
	c) il testo è nel complesso corretto, con qualche difetto di punteggiatura	**6**
	d) il testo è a tratti scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico e ortografico; non presenta attenzione alla punteggiatura	4
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	a) il candidato dimostra ampiezza e precisione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali	10
	b) il candidato dimostra una buona preparazione e sa operare opportuni riferimenti culturali	8
	c) il candidato si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	**6**
	d) le conoscenze del candidato sono lacunose e i riferimenti culturali approssimativi e confusi	4
ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	a) il testo contiene valutazioni personali e giudizi critici appropriati	10
	b) il testo contiene alcuni punti di vista critici in prospettiva personale	8
	c) il testo contiene qualche spunto critico e un adeguato apporto personale	**6**
	d) il testo non presenta spunti critici e le valutazioni sono impersonali e approssimative	4

RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) il candidato rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna	10
	b) il candidato rispetta i vincoli della consegna	8
	c) il candidato rispetta nel complesso i vincoli della consegna	**6**
	d) il candidato non si attiene alle richieste della consegna	4
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	a) il candidato individua con precisione le tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	b) il candidato individua correttamente le tesi e le argomentazioni del testo	8
	c) il candidato individua nel complesso le tesi e le argomentazioni del testo	**6**
	d) il candidato non riesce a cogliere del tutto il senso del testo	4
CAPACITÀ DI SOSTENERE UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	a) il candidato argomenta in modo rigoroso e usa connettivi appropriati	10
	b) il candidato argomenta razionalmente usando correttamente i connettivi	8
	c) il candidato argomenta in modo sostanzialmente adeguato	**6**
	d) il candidato argomenta in modo confuso	4
CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	a) i riferimenti del candidato denotano una solida preparazione culturale	10
	b) il candidato utilizza riferimenti culturali corretti e congruenti	8
	c) il candidato utilizza riferimenti culturali nel complesso adeguati	**6**
	d) il candidato utilizza riferimenti culturali vaghi e confusi	4

Totale ……. / 100

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Griglia di valutazione per la Prima prova dell'Esame di Stato
Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Indicatori	Descrittori	Punti
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	a) il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione ben strutturate	10
	b) il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	8
	c) il testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera adeguata	**6**
	d) il testo presenta una pianificazione carente	4
COESIONE E COERENZA TESTUALE	a) il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dagli opportuni connettivi	10
	b) il testo è coerente e coeso con i necessari connettivi	8
	c) il testo è nel complesso coerente, anche se l'uso dei connettivi non sempre è curato	**6**
	d) in più punti il testo manca di coerenza e coesione	4
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	a) il candidato dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	10
	b) il candidato dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico	8
	c) il candidato incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato	**6**
	d) il candidato incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio	4
CORRETTEZZA GRAMMATICALE: ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI; USO DELLA PUNTEGGIATURA	a) il testo è pienamente corretto e la punteggiatura è appropriata	10
	b) il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	8
	c) il testo è nel complesso corretto, con qualche difetto di punteggiatura	**6**
	d) il testo è a tratti scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico e ortografico; non presenta attenzione alla punteggiatura	4
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	a) il candidato dimostra ampiezza e precisione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali	10
	b) il candidato dimostra una buona preparazione e sa operare opportuni riferimenti culturali	8
	c) il candidato si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	**6**
	d) le conoscenze del candidato sono lacunose e i riferimenti culturali approssimativi e confusi	4
ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	a) il testo contiene valutazioni personali e giudizi critici appropriati	10
	b) il testo contiene alcuni punti di vista critici in prospettiva personale	8
	c) il testo contiene qualche spunto critico e un adeguato apporto personale	**6**
	d) il testo non presenta spunti critici e le valutazioni sono impersonali e approssimative	4

PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELLA PARAGRAFAZIONE	a) il testo è pertinente, efficace e coerente con le indicazioni della traccia	10
	b) il testo è pertinente e coerente con le indicazioni della traccia	8
	c) il testo è nel complesso pertinente e coerente con le indicazioni della traccia	**6**
	d) il testo non risulta del tutto pertinente e coerente con le indicazioni della traccia	4
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	a) l'esposizione è ben strutturata e progressiva	10
	b) l'esposizione è ordinata e lineare	8
	c) l'esposizione è nel complesso ordinata e lineare	**6**
	d) l'esposizione è a tratti confusa e poco lineare	4
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	a) i riferimenti culturali sono ricchi e denotano una solida preparazione	10
	b) i riferimenti culturali sono congrui e corretti	8
	c) i riferimenti culturali sono nel complesso adeguati	**6**
	d) i riferimenti culturali sono non sempre adeguati e coerenti	4
CAPACITÀ DI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	a) il candidato riflette criticamente sull'argomento e produce considerazioni originali	10
	b) il candidato è capace di riflettere sull'argomento in modo personale	8
	c) il candidato esprime riflessioni semplici ed essenziali	**6**
	d) il candidato esprime idee generiche, prive di apporti personali	4

Totale ……. / 100

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE (n°1)II PROVA - ESAME DI STATO a. s. 2018/19

CANDIDATO:_____

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio attribuito	Punteggio totale
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione nulla – non adeguata	(0 – 1) 0-5	
	Comprensione adeguata – discreta	**(1,5**– 2) 7,5-10	
	Comprensione buona – completa	(2,5 – 3) 12,5-15	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Padronanza nulla – carente - confusa - essenziale	(0 – 3) 0-15	
	Padronanza adeguata - discreta	**(4** – 4,5) 20-27,5	
	Padronanza buona – approfondita – completa e critica	(5 – 5,5 – 6) 25-27,5-30	
1° Parte PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Padronanza nulla – carente - confusa – minima - non adeguata	(0 – 4) 0-20	
	Padronanza adeguata – discreta	**(5** – 5,5) 25-27,5	
	Padronanza buona – approfondita – completa	(6 -8) 30-40	
2° Parte PROVA PRATICA ***Per la seconda parte della seconda prova si fa riferimento alla griglia di valutazione n°2***	Risultato della seconda parte di Sala e Vendita		
	Media della 1°e 2° parte		
Prova Pratica ***N.B.: il risultato dovrà essere la media delle 2 prove***			
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando conpertinenza i diversi linguaggi specifici	Capacità nulla – non adeguata	(0 – 1) 0-5	
	Capacità adeguata – discreta	**(1,5**– 2) 7,5-10	
	Capacità buona – appropriata e esauriente	(2,5 – 3) 7,5-15	
I DATI TRA PARENTESI SI RIFERISCONO ALLA VALUTAZIONE IN VENTESIMI			
Punteggio totale		_____**/100 pt**	_____**/20pt**

LA COMMISSIONEIL PRESIDENTE_____

Prof._____**Prof.**_____**Prof.**_____

Prof._____**Prof.**_____**Prof.**_____

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA (n°2): ATTIVITA' LABORATORIALE – Laboratorio di Sala e Vendita
ALUNNO/A:_____ CLASSE VA
DATA:_____ TIPOLOGIA PROVA:_____

PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	**Indicatori in centesimi**	**Valutazione del caso pratico**
Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni esercitazione svolta solo parzialmente.	**2,5 – 12,5**	
Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e dimostra lacune in tutte le fasi della prova.	**15- 25**	
Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e dimostra lacune e errori nella maggior parte delle fasi della prova.	**27,5 -37,5**	
Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzione incerte in tutte le fasi della prova	**40 - 50**	
Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione presenza di quasi tutti gli aspetti richiesti e esecuzione sostanzialmente corretta.	**52,5 -62,5**	
Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera più che sufficiente con la presenza di quasi tutti gli aspetti richiesti e esecuzione sostanzialmente più che corretta	**65 - 75**	
Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi dimostra presenza e padronanza di quasi tutti gli aspetti richiesti e esecuzione corretta	**77,5 – 87,5**	
Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali, presenta padronanza ricca, sicura e originale degli aspetti richiesti e svolgimento corretto e capacità critica	**90 -100**	
Totale punteggio		

LA COMMISSIONE: IL PRESIDENTE_____

Prof._____Prof. _____Prof. _____

Prof._____Prof._____Prof._____

Griglia di valutazione per il Colloquio dell'Esame di Stato

Indicatori	Descrittori	Punti
CONOSCENZA DEI CONTENUTI DISCIPLINARI E RELATIVI A CITTADINANZA E COSTITUZIONE E PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	Conoscenza approfondita ed esauriente; capacità nel rielaborare in modo personale ed autonomo gli argomenti trattati	8
	Buona conoscenza; capacità di rielaborazione autonoma delle tematiche affrontate	7
	Soddisfacente conoscenza e adeguata capacità di rielaborazione degli argomenti trattati	6
	Conoscenza adeguata ma non approfondita dei contenuti presi in esame	**5**
	Conoscenza non del tutto adeguata e superficiale dei contenuti presi in esame	3-4
	Conoscenze frammentarie e poco coerenti	1-2
PADRONANZA DEI REGISTRI STILISTICI E DEI LINGUAGGI SETTORIALI	Espressione che denota proprietà lessicale e sintattica; pieno rispetto della terminologia settoriale	5
	Espressione fluida e corretta; utilizzo della terminologia settoriale	4
	Espressione semplice e nel complesso corretta	**3**
	Difficoltà nell'espressione ed uso parziale del linguaggio settoriale	2
	L'espressione denota gravi incertezze; utilizzo improprio della terminologia settoriale	1
CAPACITÀ DI ANALISI, SINTESI E COLLEGAMENTO TRA ARGOMENTI DI DIVERSE DISCIPLINE	Solida capacità di analisi, di sintesi e di correlazione degli argomenti trattati anche in chiave interdisciplinare	5
	Soddisfacente capacità di analisi, sintesi e correlazione degli argomenti trattati, anche in chiave interdisciplinare	4
	Adeguate capacità di analisi e di sintesi	**3**
	Ripetizione mnemonica degli argomenti trattati; incertezza nell'individuare i concetti fondamentali delle tematiche prese in esame	2
	Ripetizione meccanica degli argomenti trattati; evidenti difficoltà nell'individuare i concetti fondamentali delle tematiche prese in esame	1
DISCUSSIONE E AUTOCORREZIONE DELLE PROVE SCRITTE	Consapevole ed efficace capacità di autocorrezione	2
	Capacità di correzione se guidato	**1**

Totale …….. / 20

LA COMMISSIONE: IL PRESIDENTE_____

Prof._____**Prof.** _____**Prof.** _____

Prof._____**Prof.**_____**Prof.**_____

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

PREMESSE GENERALI

Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- Potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla Legge 13 luglio 2015 n. 107;
- La valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015 n. 81 attuativo del jobs act.
- La legge n. 145/2018(legge di bilancio 2019) ha apportato modifiche alla disciplina dei percorsi si alternanza scuola-lavoro. La nota del MIUR 18 febbraio 2019, prot. 3380 illustra tali modifiche, al fine di assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni su tutto il territorio nazionale. A partire dall'anno scolastico 2018/2019 gli attuali percorsi di alternanza scuola-lavoro sono rinominati "**percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"** e sono attuati per una durata complessiva:
    1. non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali;
    2. non inferiori a 150 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi negli istituti tecnici;
    3. non inferiore a 90 ore nel secondo biennio e nel quinto anno dei licei.

La durata dei percorsi già progettati può essere rimodulata anche in un'ottica pluriennale, laddove, in coerenza con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, gli Organi Collegiali preposti alla programmazione didattica ne ravvedano la necessità.

Sono in fase di predisposizione le Linee guida in merito ai suddetti percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, che troveranno applicazione dal prossimo anno scolastico.

Il potenziamento dell'offerta formativa trova puntuale riscontro nella legge 13 luglio 2015 n. 107, recante riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino per il riordino delle disposizioni legislative vigenti, che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione. Il ruolo dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento nel sistema di istruzione ne esce decisamente rinforzato.

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, nella visione della scuola che si muove all'insegna dell'autonomia, dà la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento. Ampliarlo in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli alunni e agli insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso. In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende delle convenzioni apposite. Scopo dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento è la condivisione delle esperienze allo scopo non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'istituzione scolastica nonché l'azienda. Un percorso in sinergia che, attraverso un curricolo flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio.

FINALITA' DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

La modalità di apprendimento prevede di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto progettazione personale
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- innalzare il numero dei giovani che conseguano il diploma
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

FINALITA' EDUCATIVE TRASVERSALI

- rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo
- favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro
- sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento
- promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- rafforzare il rispetto delle regole

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

- favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento
- perfezionare un già proficuo collegamento tra mondo della scuola e quello del lavoro
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo)
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico
- acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro
- migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando la capacità di ascolto e di relazione interpersonale
- acquisire la capacità di assumere flessibilità nel comportamento e nella presentazione della persona

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI

Gli obiettivi da raggiungere devono agevolare il raggiungimento dell'obiettivo scolastico, che è quello di formare un professionista dei servizi alberghieri e della ristorazione che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, pratiche e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale:

- conoscere l'organizzazione ristorativa

- essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale
- saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge l'alternanza in senso stretto
- applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme
- conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative
- saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolta l'alternanza con quanto appreso nell'attività scolastica e saperlo confrontare con l'esperienza degli altri compagni che hanno svolto alternanza in altre aziende
- conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP

CORSI

CORSO HACCP
Corso di 20 ore

Corso erogato in conformità alla normativa vigente DGR Lazio n. 825 del 03 novembre 2009.

Addetto alla manipolazione di alimenti.

Dott. M. Catalini

PROGRAMMA

_ Igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;

_ applicazione delle misure di auto controllo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;

_ rischi identificati;

punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle: misure correttive, le misure di prevenzione e la documentazione relativa alle procedure.

CORSO DI FLAIR BARTENDING
Corso ore 32
divise in totali gg. 08 da 4 h. ciascuno

PROGRAMMA Docente FABIO BALDACCI

Intraprendere la professione di Barman non è semplice richiede una adeguata preparazione; bisogna imparare l'arte della creazione dei cocktail, conoscere i liquori e saperli miscelare al fine di soddisfare anche i palati più esigenti; apprendere le tecniche di misurazione e versaggio (free pouring) delle diverse bevande e soprattutto imparare a gestire il cliente in maniera cordiale, rapida ed efficace intrattenendolo anche con "giochi da banco" nelle procedure di preparazione.

Il “Bartending” rappresenta dunque una tecnica ed uno stile di lavoro e i “Bartenders” sono i professionisti del beverage che con estro, capacità inventiva e sicurezza allietano le serate, e non solo, di tutti coloro che si trovano davanti ad un bancone.

Un Bartender conosce alla perfezione il proprio lavoro ed aggiungendo le svariate tecniche che il "workingflair" gli mette a disposizione riesce ad unire precisione, velocità, qualità e un pizzico di allegria da offrire in ogni momento ai propri clienti. Il Barman non è un lavoratore qualsiasi bensì un professionista che sa interagire con qualsiasi tipo di persona.

- Tecniche di versaggio
- Conteggi, meccaniche, combinazioni
- Ricette e analisi dei drinks
- Categorie
- Regole di porzione
- Tecnica di preparazione drinks (in qualità, velocità e spettacolarità)
- Organizzazione banco bar e setup dei materiali tecnici e di supporto
- Flair di lavoro.

I ragazzi hanno avuto a disposizione un book informativo da consultare per poter seguire le lezioni.

CORSO DI
“CAFFETTERIA / LATTE ART”

DOCENTE: Fabio Baldacci

Corso di 12 ore
PROGRAMMA
Il cappuccino è una delle bevande più conosciute al mondo ma solo pochi baristi sono in grado di prepararlo a regola d'arte.
Il programma prevede un introduzione sulla storia del cappuccino, l’illustrazione delle tecniche e degli strumenti per prepararlo.

Nello specifico tratteremo:

- **Il Cappuccino tradizionale**
- **Identificazione del latte per il "Lat Art"**
- **Tecniche di Decorazione con la lattiera**
- **Marketing di Vendita-Incremento degli incassi**
- **Set Up Bar, utilizzo e manutenzione della macchina da caffè e strumenti vari.**
- **L’espresso**
- **I caffè speciali**
- **I coffee drink**

Gli argomenti sopraelencati presentano le regole fondamentali per la corretta preparazione e degustazione del cappuccino.

Sono affrontati con una prospettiva innovativa perché propongono non solo tecniche e strumenti tradizionali, ma anche la curiosa tecnica della "latte art" ovvero, il cappuccino "decorato".

"Latte Art" è una tecnica di decorazione che si basa sul contrasto di colore: sfruttando la contrapposizione tra la schiuma bianca del latte ed il marrone del caffè, si creano originali disegni sulla superficie del cappuccino.

descrizione materiale (Lattiere, latte, tazze ecc)
tecniche base di montatura latte
estrazione perfetto per latte art
sporzionatura latte
figure base
figure avanzate.

PROGETTO PON "FUORI CLASSE"
Descrizione del progetto
Corso di 24 ore

Titolo: "**EMILE: creare uomini nuovi per una società nuova**"
Azione Cardine n.18 "Progetti speciali per le scuole"
Asse I Occupazione e nell'Asse III "Istruzione e formazione" del POR FSE Lazio 2014/2020

Il progetto "EMILE: creare uomini nuovi per una società nuova" ha l'obiettivo di formare e preparare adeguatamente al mondo del lavoro gli studenti e studentesse delle classi III e IV dell'Istituto Alberghiero "I.P.S.E.O.A. - A. Farnese" di Caprarola e della scuola paritaria J.J. Rousseau di Viterbo. Questo significa che il progetto mira ad un target di circa 327 studenti e studentesse.
Il progetto ha per le due scuole gli stessi obiettivi ma attività diverse, infatti una scuola è un professionale alberghiero e l'altra ha indirizzi diversi ma non di tipo professionale (scientifico, scienze umane e amministrazione, finanza e marketing). Quindi pur rispondendo a un obiettivo comune il progetto prevede diverse fasi e attività a seconda dell'istituto di riferimento.
L'Istituto Alberghiero "I.P.S.E.O.A. - A. Farnese" è una scuola che già invia i ragazzi nelle aziende, ma analizzando i bisogni della scuola, attraverso interviste con il dirigente scolastico, il direttore amministrativo, un nucleo di 4 docenti e ascoltando anche 5 studenti, è emerso che ai profili che vengono formati nella scuola mancano due aree fondamentali che sono la sicurezza sul lavoro (tra l'altro obbligatoria anche per poter fare stage e tirocini nelle aziende) e le cosiddette "Soft Skills", cioè competenze di tipo relazionale.
In questo senso i 290 ragazzi/e dell'IPSEOA Farnese verranno formati su:

1. 8 ore di formazione e informazione sulla sicurezza sul lavoro (art. 36 e 37 del D.lgs 81/08) con rilascio di regolare attestato riconosciuto dalla legge;
2. 16 ore sulle "Soft Skills" e in particolare sulle tematiche relative a: comunicazione efficace; ascolto attivo; leadership e followership; gestione dei conflitti; come comportarsi efficacemente nelle varie situazioni di lavoro; relazioni efficaci (con cliente esterno ed interno); gestione delle emozioni.

Il modulo sulle "Soft Skills" è di particolare importanza in quanto va a potenziare il profilo professionale e umano dei ragazzi/e consentendo di avere performance migliori in tutti gli ambiti di azione, indipendentemente dal contesto di riferimento.

Parallelamente a questo percorso c'è la fase di "Esperti a Scuola" che prevede la partecipazione di professioni importanti del mondo alberghiero e della ricettività che raccontano ai ragazzi/e la loro esperienza, la loro azienda e il loro settore.
Nella scuola paritaria J.J. Rousseau di Viterbo il percorso invece prevede una approfondita fase di Orientamento Formativo, attraverso somministrazione di test e colloqui individuali a tutti gli studenti/esse di classe III e IV (con focus e metodologie ad hoc per i ragazzi/e con disagio psico-fisico e soggetti svantaggiati). Questa fase di orientamento prevede anche la rappresentazione del mercato del lavoro in termini dei possibili sbocchi occupazionali e dei trend nazionali e internazionali previsti per i prossimi 10 anni per far avere ai ragazzi/e una mappa più ampia di conoscenze in base alle quali decidere con maggiore consapevolezza in quale ambito, eventualmente, proseguire gli studi (per lo più di tipo universitario) o in quale cercare lavoro (anche in base alle attitudini e agli interessi emersi nella fase di orientamento precedente).
Il punto in comune con il percorso dell'IPSEOA "A. Farnese", sarà l'intervento degli "Esperti a Scuola" che va a potenziare ulteriormente la fase di orientamento formativo attraverso la presentazione di "testimonial" importanti che, per ciascun indirizzo scolastico, raffigurano e rappresentano i potenziali sbocchi professionali dei ragazzi/e.
L'intero progetto prevede una attività iniziale e finale di monitoraggio e rilevazione dei saperi che i ragazzi/e ricevono al fine di capire l'efficacia complessiva del lavoro svolto.
Secondo l'Azione Cardine n.18 "Progetti speciali per le scuole" che si pone l'obiettivo di attuare azioni sistematiche che impattino sul mondo della scuola, il progetto propone una offerta di servizi, teoriche e pratiche che forniscano allo studente sia conoscenze specifiche, attraverso il conseguimento dell'attestato relativo alla formazione sulla sicurezza sul lavoro, sia strumenti per migliorare le abilità (comunicazione efficace; ascolto attivo; leadership e followership; gestione dei conflitti; come comportarsi efficacemente nelle varie situazioni di lavoro; relazioni efficaci (con cliente esterno ed interno); gestione delle emozioni). Il percorso proposto utilizza strumenti dedicati all'approfondimento delle abilità e all'esplorazione dei desideri dei giovani coinvolti. Intende coinvolgere professionisti del settore e attivare collaborazioni con attori sociali del territorio.
In linea con l'Asse I Occupazione e nell'Asse III "Istruzione e formazione" del POR FSE Lazio 2014/2020 e, in particolar modo, nell'ambito delle Priorità di investimento 8 i) "Integrazione sostenibile nel mercato del lavoro dei giovani" e 10 i) "Ridurre e prevenire l'abbandono scolastico precoce e promuovere la parità di accesso all'istruzione prescolare, primaria e secondaria di elevata qualità, inclusi i percorsi di istruzione (formale, non formale e informale) che consentano di riprendere percorsi di istruzione e formazione", il progetto si propone di offrire agli studenti opportunità di incontrare e conoscere il mondo del lavoro, le aziende, le realtà locali, gli iter professionali e intende farlo incoraggiando ed esplorando le abilità di ciascun partecipante.
È proprio di un approccio innovativo quello di utilizzare colloqui mirati e costruiti sul singolo studente, condiviso all'interno della classe che intende favorire la permanenza degli studenti nei contesti scolastici e formativi e l'acquisizione delle competenze riducendo in questo modo, il fallimento formativo precoce e la dispersione scolastica.
Il progetto "EMILE: creare uomini nuovi per una società nuova" ha diversi elementi di innovatività. Innanzitutto prevede l'intervento di esperti esterni che supportino gli studenti in tutto il percorso del progetto. Verranno svolte lezioni con approccio informale e partecipativo per informare i giovani in merito alla legge sulla sicurezza sul lavoro, ed i ragazzi potranno simulare le modalità con cui si affrontano alcune emergenze, oppure imparare a svolgere compiti semplici come formulare richieste d'aiuto e prestare soccorso.
In questa fase verrà rilasciato un attestato che certifica la frequenza del corso a testimonianza di un'acquisita competenza del giovane partecipante.
Tra gli aspetti innovativi del progetto, c'è l'analisi dei bisogni il cui obiettivo è quello di individuare problemi, carenze, aree di miglioramento, cause di disagio, ma anche rilevare motivazioni, aspettative, desideri. Questa modalità renderà possibile l'incoraggiamento e la valorizzazione delle

attitudini dei singoli studenti ed anche l'approfondimento di dinamiche di classe su cui poter far leva o per le quali occorre trovare soluzioni efficaci per migliorare alcuni contesti.
Un altro aspetto rilevante del progetto Emile, ed in linea con la riflessione sui bisogni è l'approfondimento delle soft skills.
Le soft skills sono competenze cognitivo relazionali, che fanno parte del carattere di un individuo ma sono anche abilità che possono essere "allenate" e potenziate.
Tra le principali possiamo menzionare: leadership, gestione del conflitto, negoziazione, capacità decisionale, comunicazione, lavoro in team, ecc.
Tutte queste abilità possono essere descritte con una serie di comportamenti adeguati che rispecchiano delle capacità innate o acquisibili e che trovano riscontro in alcune specifiche professioni o sono trasversali a molte. Conoscerle, approfondirle, sperimentarle rappresenta un modo per scoprire anche in che modo le proprie attitudini possano trovare espressione nel futuro mondo professionale ed incoraggiare appunto le capacità innate dei giovani studenti.
Inoltre le soft skills sono ormai elemento fondamentale di arricchimento del curriculum vitae che spesso è carente di queste preziose informazioni.
Altro elemento di qualità del progetto è l'utilizzo massiccio di strumenti e metodi di monitoraggio e valutazione dell'intero percorso. Infatti si prevede una fase di monitoraggio e valutazione che verrà espletata attraverso la somministrazione di questionari che verificheranno nella fase iniziale, ed a conclusione del progetto, il gradimento, le conoscenze acquisite e la percezione delle proprie abilità, per misurare lo scarto tra stato iniziale e stato finale del progetto (e quindi anche per misurare la sua efficacia e impatto).
Questo consentirà di misurare attraverso indicatori, il livello di contenuti acquisiti, ma rappresenterà anche un prezioso strumento per fornire, ulteriore supporto a fronte di problemi concreti rilevati o di elementi nuovi emersi nel corso del progetto.
Queste informazioni, infine, saranno particolarmente utili all'équipe di progetto che avrà il compito di indirizzare e coordinare l'intero percorso al fine di assicurarne l'efficacia e l'efficienza. L'équipe di progetto è composta dai due dirigenti scolastici, 1 docente e un coordinatore esterno con grande esperienza di progetti complessi e con soggetti eterogenei.
Il coinvolgimento degli "esperti" prevede la partecipazione di aziende e professionisti specializzati nei settori: alberghiero, della ristorazione e della ricettività per quanto riguarda l'alberghiero "A. Farnese", mentrele aziende e gli esperti che andranno a potenziare l'iniziale orientamento dei licei e dell'indirizzoTecnico Economico-Amministrazione, Finanza e Marketing dell'Istituto Rousseau, saranno perlopiù liberi professionisti che rappresentano, in parte, i potenziali sbocchi professionali dei ragazzi/e.
Il progetto "EMILE: creare uomini nuovi per una società nuova" risponde a tre priorità, così come individuate dal bando "Fuoriclasse".

1. Risponde ai bisogni di 2 importanti istituti della parte settentrionale della Tuscia Viterbese, in particolare l'I.P.S.E.O.A. "A. Farnese" è un istituto alberghiero polo di riferimento per una vasta area territoriale che arriva fino ai confini con la Toscana e con l'Umbria;

2. Propone azioni che colmano alcuni aspetti carenti nell'ambito scolastico: la conoscenza della legge sulla sicurezza sul lavoro e le soft skills competenze trasversali indispensabili per acquisire un alto profilo professionale;

3. Propone azioni con focus e metodologie ad hoc per i ragazzi/e con disagio psico-fisico e soggetti svantaggiati; è infatti incentrato su modalità di lavoro che vanno a rilevare i bisogni dei singoli studenti e a incoraggiare un percorso coerente con gli studi intrapresi.

I punti sopra esposti consentono, inoltre, di mettere in atto azioni concrete per ridurre il disagio e favorire l'integrazione e l'inclusione sociale, elemento particolarmente importante considerando il

target dei due istituti (un professionale e un paritario) che ha una concentrazione molto alta di ragazzi con disagio (circa il 20% sul totale degli iscritti) e a rischio di esclusione sociale.

INSERIMENTO IN AZIENDE DEL COMPARTO RISTORATIVO RICETTIVO

La scuola ha effettuato delle convenzioni con le aziende del settore per l'inserimento dei nostri alunni in alternanza scuola lavoro.

“CITTADINANZA E COSTITUZIONE”

PRESENTAZIONE

A seguito della nuova riforma riguardante l'esame di maturità, la Commissione d'Esame, tra le varie novità, potrà sottoporre ai candidati domande relative alla "**Cittadinanza e Costituzione**", indipendentemente dall'indirizzo di studi.
Nella Classe sono state svolte 6 ore di lezioni di potenziamento dal Prof. Bucaccio Giacomo con l'obiettivo di introdurre agli studenti questo nuovo argomento, ricollegandolo, per quanto possibile, alle altre discipline previste nel corso degli studi.
Nel corso delle lezioni sono stati affrontati sinteticamente gli aspetti storici, dalla fine dello stato assoluto e la nascita dello stato liberale, a cui è seguita una breve trattazione sulla concessione dello Statuto Albertino in Italia (prima Carta Costituzionale italiana), fino alle votazioni del 2 Giugno 1946, in cui gli italiani scelsero la Repubblica in luogo della Monarchia, permettendo l'avvio dei lavori dell'Assemblea Costituente che hanno portato alla nascita della Costituzione della Repubblica Italiana. Dopo la descrizione della forma di governo italiana ed una rapida analisi dei Principi Fondamentali della Repubblica, la trattazione ha illustrato i principali Organi del nostro Paese ed in particolare il Parlamento, il Governo, la Magistratura e il Presidente della Repubblica. Trattando il tema della Cittadinanza ed essendo noi cittadini italiani ma anche europei, non è mancata una breve illustrazione storica sulle tappe che hanno portato alla nascita della UE e dei suoi principali Organi.
Gli studenti sono inoltre stati coinvolti in progetti con enti esterni alla Scuola, in particolare riguardanti la legalità economica con la Guardia di Finanza e l'inclusione sociale.

PROGRAMMA SVOLTO:

- LO STATO E LE SUE FUNZIONI
    - La nascita dello Stato moderno
    - La separazione dei poteri
    - Forme di governo (Parlamentare, Presidenziale e semi-presidenziale)
- LA COSTITUZIONE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
    - Il Parlamento
    - Il Governo
    - La Magistratura
    - Il Presidente della Repubblica
- L'UNIONE EUROPEA
    - I motivi della nascita della CE e le tappe
    - Divisione dei poteri e relativi organi nella UE

- INCONTRO CON LA G.d.F. PROGETTO “EDUCAZIONE ALLA LEGALITA’ ECONOMICA”
    - Il ruolo del contribuente nella società come previsto dalla Costituzione (Artt. 23 e 53)
    - Lotta all’evasione fiscale
    - Contrasto al commercio delle sostanze stupefacenti
    - Contrasto alla contraffazione

- PARTECIPAZIONE AL PROGETTO “SUPER-ABILI”
    - Inclusione sociale

RELAZIONI

RELAZIONE DI DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

A.S. 2018/2019
DOCENTE: PAOLA DI DATO
CLASSE V SEZ. A

La classe ha raggiunto l'attuale assetto nel quinto anno di corso. Per quanto riguarda la disciplina diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva vi è stata continuità didattica dal quarto anno di corso. La classe risulta eterogenea, sia nei rapporti interazionali ed interpersonali.
La partecipazione è stata continuamente stimolata per avere un certo riscontro e si è cercato continuamente di instaurare con gli alunni un rapporto di reciproco rispetto e collaborazione. Il livello di attenzione della classe è risultato spesso inconsistente solo per una piccolissima parte è stato soddisfacente. Si lamentano le numerose assenze da parte della scolaresca che hanno causato rallentamenti nello svolgimento del programma e nel loro percorso didattico.
Molti alunni hanno evidenziato scarsa motivazione allo studio, lacune e carenze di base, difficoltà nella rielaborazione personale dei concetti acquisiti, impegno saltuario e superficiale, disinteresse per la materia, scarsa volontà di recuperare. Tutto ciò, unito ad una frequenza poco assidua e frammentaria, ha portato ad una preparazione inadeguata e a risultati insufficienti o prossimi alla sufficienza. Sono stati pressoché inutili gli interventi continui per cercare di far recuperare le carenze evidenziate e migliorare la preparazione e i risultati.
Solo una parte della classe ha tenuto un comportamento serio e corretto e sufficiente senso di responsabilità. Questi alunni, soprattutto nella seconda parte dell'anno, hanno cercato di migliorare la preparazione e i risultati con un impegno più serio e assiduo, mostrando la volontà di recuperare le lacune e carenze di base. Hanno cercato di raggiungere un discreta capacità di rielaborazione personale e di affrontare con un certo interesse le tematiche proposte e di superare le difficoltà incontrate soprattutto durante lo svolgimento delle esercitazioni pratiche. I risultati raggiunti sono sufficienti/buoni, in piccolissima parte, anche se potevano essere migliori se coadiuvati da un maggiore impegno a casa.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli obiettivi che si sono dovuti raggiungere riguardano sia aspetti formativi che sommativi e tendono a portare gli alunni ad avere un bagaglio di conoscenze delle tecniche di gestione delle aziende ristorative approfondendone le parti più interessanti che permette loro di essere in grado di riflettere, secondo le proprie possibilità sugli argomenti trattati in modo sintetico e coordinato.

Ogni alunno deve avere un buon grado di analisi e rielaborazione personale autonoma. Si è dovuto lavorare affinché migliori nell'alunno la motivazione allo studio e all'impegno metodico e lui stesso comprenda l'importanza fondamentale dello studio delle tecniche di gestione delle aziende ristorative inteso come bagaglio di conoscenze in campo aziendale che deve avere chiunque si avvicini alla gestione di un'attività di ristorazione o alberghiera.
L'obiettivo principale è stato quello di dotare gli studenti di una cultura d'impresa che faciliti prima l'esame di stato e poi l'inserimento nel mondo del lavoro.
Il programma è stato proposto marcando, ogniqualvolta se ne presenti l'opportunità, i legami con le altre discipline ed è stato svolto tenendo conto delle disposizioni ministeriali.

METODOLOGIA

Il metodo d'insegnamento è partito dall'apprendimento teorico dei vari argomenti per poi giungere all'applicazione pratica attraverso lo svolgimento di numerose esercitazioni con un grado crescente di difficoltà, guidate inizialmente dall'insegnante e poi svolte in modo autonomo dagli allievi. In questo modo sono emerse le capacità acquisite a livello individuale e sono state indirizzate le attività di sostegno. Sono stati proposti i vari aspetti della gestione delle imprese ristorative evitando, quando possibile, alcuni passaggi di natura contabile per facilitare l'apprendimento di argomenti piuttosto complessi per allievi di un corso di studi non a indirizzo contabile.
Gli alunni hanno affrontato, dopo opportune spiegazioni, i temi d'esame degli anni precedenti e svolgeranno tipologie simili in modo di poter proporre un'ampia casistica e tematiche viste sotto diversi aspetti e sfumature
Oltre alla lezione frontale si è cercato di coinvolgere gli alunni offrendo spunti per lezioni più interattive.
La metodologia usata ha proceduto ad organizzare i contenuti ed i metodi delle lezioni attraverso una programmazione articolata degli argomenti ed è stata chiaramente orientata alla realizzazione degli obiettivi.

STRUMENTI DI LAVORO

E' stato usato soprattutto il libro di testo, strumento principale per l'apprendimento cercando di sviluppare l'uso di schemi e di percorsi logici. Oltre al testo si è cercato di stimolare gli alunni alla lettura di quotidiani economici e a prendere visione di documentazioni che possano avvicinarli alla realtà aziendale.

INTERVENTI DI RECUPERO – SOSTEGNO – APPROFONDIMENTO

Sono stati applicati gli interventi stabiliti dai Consigli di classe e comunque sempre effettuati in itinere, a carattere individuale o di gruppo e sono stati mirati a recuperare le lacune evidenziate o ad approfondire tematiche che hanno suscitato particolare interesse.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le prove formali sia scritte che orali sono state proposte solo dopo un congruo numero di ore dedicate agli argomenti oggetto delle stesse e saranno mirate ad accertare la capacità degli allievi ad affrontare situazioni in cui è richiesta consapevolezza del proprio grado di preparazione e autovalutazione delle competenze acquisite.

Le tipologie delle prove scritte hanno spaziato da quella tradizionale con l'applicazione di conoscenze, a prove semistrutturate e strutturate.

I criteri di valutazione sono stati sempre esplicitati prima dello svolgimento delle prove e, in modo dettagliato, il punteggio disponibile per le domande sia a risposta chiusa che aperta.

Il voto finale ha tenuto conto anche della qualità delle risposte, della proprietà di linguaggio e dell'efficacia argomentativi quando richiesta.

Caprarola, lì 09 maggio 2019

Docente

Paola Di Dato

RELAZIONE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A. S. 2018-2019

Classe: V A Indirizzo Sala e Vendita
Prof. Custodi Alessandro

N° ore: 102
N° ore effettivamente svolte: 96

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

• Educare alla personale responsabilità morale e civile, come operatore dei servizi ristorativi, di fronte alla collettività pubblica
• Sviluppare consapevolezza nel consumo razionale degli alimenti. Saper valutare le proprie abitudini alimentari ed educare criticamente al consumo degli alimenti tutti, inclusi i recenti nuovi prodotti alimentari realizzati su scala industriale.
• Saper indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali
• Essere consapevole delle più aggiornate e dettagliate conoscenze sull'importanza di una corretta dieta alimentare e sulle regole per realizzarla.
• Conoscere e descrivere i principali metodi di conservazione degli alimenti. Conoscere le varie tecniche realizzate nella conservazione. Comprendere i pericoli per la salute umana derivanti da particolari errori nella conservazione degli alimenti e dall'uso degli additivi alimentari.
• Saper valutare il rischio alimentare e comprendere la qualità totale dei prodotti alimentari che hanno ripercussioni sulla salute.
• Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia da applicare in alcune importanti malattie.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli allievi in numero di 20 (8 maschi e 12 femmine) dimostrano una soddisfacente conoscenza specifica teorica degli argomenti trattati.

La quasi totalità degli alunni è in grado di utilizzare le conoscenze acquisite e di realizzare collegamenti concettuali.

Pochi alunni della classe manifestano capacità di discussione talora anche approfondita con una dovuta coerenza logica ed una padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare che emerge anche nella rielaborazione personale e nelle capacità di sintesi.

LIVELLI RAGGIUNTI DAGLI STUDENTI

Gli allievi dimostrano un discreto interesse ed una adeguata curiosità nei confronti della disciplina essendo stati stimolati, in questo, mediante vari tipi di approccio metodologico.

La maggior parte della classe ha raggiunto sufficienti conoscenze supportate da discrete competenze in merito alle problematiche sollevate dallo studio teorico degli argomenti e dagli spunti di riflessione inerenti la disciplina.

Una piccola parte degli allievi, nella classe, evidenzia anche ottime capacità critiche e/o di rielaborazione in piena autonomia e pertinenti gli argomenti svolti.

METODI UTILIZZATI

Tra i metodi didattici utilizzati ai fini dell'apprendimento la scelta è caduta unicamente su quello per ricezione (vale a dire lezione frontale con dialogo allargato all'intera classe); il tipo di ragionamento di cui ci si è avvalsi è stato il metodo deduttivo.

MEZZI (STRUMENTI) UTILIZZATI

Libro di testo; appunti e schemi concettuali riguardanti le lezioni; fotocopie di tabelle e dati sperimentali per esecuzione di semplici e rapidi calcoli; lavagna tradizionale e lavagna della LIM collegata a PC portatile per visione di slides in Power-Point adeguatamente preparate in precedenza; visione in classe di video opportuni rinvenibili su Internet e riguardanti gli argomenti svolti.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Ai fini dell'insegnamento - apprendimento della materia sono state utilizzate le aule ordinarie.

I tempi per realizzare il percorso formativo possono essere così sintetizzati:

- N° 3 ore settimanali
- N° 102 ore annuali.

I tempi effettivamente utilizzati sono stati b_1) n° 96 ore annuali.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

N° 3 prove strutturate e/o semistrutturate (a risposte aperte e/o chiuse) monodisciplinari nel I° quadrimestre e N° 3 prove strutturate e/o semistrutturate (a risposte aperte e/o chiuse) monodisciplinari nel II° quadrimestre.
N° 2 prove orali individuali tradizionali (minimo) per ciascun quadrimestre.
N° 1 prova scritta (Simulazione Seconda prova scritta) nel I° quadrimestre e N° 2 prove scritte (Simulazioni Seconda Prova scritta) nel II° quadrimestre con la specifica griglia di valutazione approvata dal Collegio dei Docenti.

Caprarola, lì 09 maggio 2019

IL DOCENTE

Prof. *Alessandro Custodi*

RELAZIONE DI LINGUA FRANCESE

CLASSE V° A
ANNO SCOLASTICO 2018-2019
INSEGNANTE: ANTONELLA SASSARA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V° A è composta da 20 alunni: 12 femmine e 8 maschi.
Al gruppo dello scorso anno scolastico, abbastanza omogeno dal punto di vista degli apprendimenti e coeso a livello di rapporti interpersonali, si sono aggiunti quest'anno un alunno proveniente da altra scuola e due alunni ripetenti.
Sin dall'inizio si sono evidenziate, per alcuni allievi, lacune sia sul piano linguistico, grammaticale e fonetico, sia sul piano dell'interazione orale e della produzione scritta, pur non essendo il primo anno di lavoro svolto con il gruppo classe. Tuttavia, nonostante le difficoltà, gli alunni sono stati animati, dalla volontà di recuperare al fine di prepararsi agli Esami di Stato. Dopo un periodo iniziale, alcuni alunni hanno mostrato una grande superficialità nel rispettare gli impegni e nello studio personale. Un ristretto numero di alunni con maggiori competenze, si è invece impegnato con serietà nelle verifiche orali e scritte imponendosi come elementi trainanti.
La frequenza non è stata sempre regolare. In generale la classe presenta una preparazione complessivamente sufficiente. Lo svolgimento del programma ha subito una lieve decurtazione per riprendere gli argomenti più importanti e consentire anche agli alunni con maggior numero di assenze di recuperare le nozioni principali.
Nella valutazione si è tenuto conto delle presenze, della partecipazione, dell'impegno dimostrati nel corso dell'anno scolastico, nonché della situazione di partenza e dei progressi effettuati in itinere, senza mai perdere di vista il raggiungimento degli obiettivi minimi ed irrinunciabili, in coerenza con la programmazione presentata all'inizio dell'anno scolastico e con quanto previsto nelle riunioni per dipartimenti disciplinari.
Le verifiche sono state regolari con almeno 2-3 compiti scritti e 2-3 interrogazioni orali per quadrimestre.
Il programma è stato svolto coerentemente con la programmazione presentata all'inizio dell'anno scolastico, con quanto previsto nelle riunioni per dipartimenti disciplinari, ovvero tenendo conto degli obiettivi previsti dalla normativa vigente, al termine del percorso quinquennale:

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali;
- utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

I rapporti con le famiglie sono stati poco frequenti.

Caprarola, 09/05/2019

L' insegnante
Antonella Sassara

RELAZIONE DI LETTERE

A.S. 2018 / 2019
Classe V A Indirizzo Sala e Vendita
Prof. Ugo Sani

PRESENTAZIONE CLASSE

La classe V A è composta da 20 allievi (8 maschi e 12 femmine) provenienti in gran parte dalla IV A dell'anno precedente a cui si sono aggiunti un ripetente della classe V A dell'anno scorso e, a ottobre, un alunno proveniente da un altro Istituto. Durante l'anno due ragazzi si sono trasferiti in altri Istituti.
Nel corso dell'anno un alunno si è ritirato e una ragazza si è trasferita in un diverso Istituto.
Per quanto riguarda le mie materie vi è stata continuità didattica fin dal terzo anno di corso, quando la classe si è formata da allievi provenienti dalle diverse classi seconde del nostro Istituto.
Il comportamento degli alunni dal punto di vista della disciplina è stato soddisfacente: la classe è infatti composta da allievi tranquilli, ben amalgamati e corretti nei rapporti tra di loro e con l'insegnante. La frequenza è risultata nel complesso non sempre regolare e alcuni alunni hanno accumulato un notevole numero di assenze, inficiando in parte la qualità della loro preparazione.
Il dialogo educativo è stato attivo anche se l'impegno sia nel lavoro in classe che a casa non è risultato sempre costante e ciò ha limitato, in parte, la qualità della preparazione.

ATTIVITÀ DIDATTICA E PROGRAMMI

Lo svolgimento delle attività didattiche sia in Italiano che in Storia è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato a inizio dell'anno, nonostante il rallentamento dovuto agli interventi di recupero nel II quadrimestre, dettati dalla necessità di colmare le lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno (in risposta alle scelte effettuate dal Collegio docenti in materia di recupero dei debiti formativi). I programmi delle due discipline hanno complessivamente ricalcato gli argomenti dei libri di testo in accordo con quanto pianificato in fase di programmazione iniziale.
Nel corso dell'anno, si è svolto un lavoro di analisi sia del testo poetico che di quello in prosa e, viste le difficoltà, un'attività di consolidamento della scrittura per affrontare al meglio la nuova prova scritta di Italiano all'Esame di Stato. Sono stati così eseguiti diversi compiti in classe, tra cui le due simulazioni proposte dal MIUR, ed esercitazioni scritte sugli argomenti fondamentali svolti nei rispettivi programmi.

Profitto

Il profitto conseguito dalla classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso adeguato in entrambe le discipline: tutti gli allievi hanno raggiunto almeno gli obiettivi minimi prefissati, anche se solo alcuni di loro hanno ottenuto una preparazione qualitativamente migliore perché in possesso di un metodo di studio che gli permette di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali presi in esame.

ITALIANO

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Conoscere gli aspetti essenziali della vita e del pensiero dell'autore
- Saper contestualizzare a grandi linee le opere e il pensiero dell'autore nel periodo storico
- Saper individuare i temi fondamentali dei testi proposti
- Sapersi esprimere con un lessico adeguato
- Saper produrre un testo scritto in maniera coerente e corretta

MODALITÀ DI INTERVENTO

- Lezioni frontali
- Lavori di gruppo
- Lettura e commento in classe del manuale
- Lettura ed analisi di testi letterari in prosa e poesia
- Lettura ed analisi di testi di varia tipologia
- Stesura di elaborati di varia tipologia (sommari, analisi, relazioni)
- Compilazione di schede riassuntive
- Lezioni attraverso Power Point proiettati sulla LIM

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Durante tutto l'anno scolastico sono state effettuate

4 prove strutturate e/o semistrutturate (a risposte aperte e/o chiuse) riguardanti i principali autori studiati.
4 prove orali individuali tradizionali (minimo).
4 prove scritte di cui due hanno ripreso integralmente le simulazioni della Prima prova scritta proposte dal MIUR. Per la valutazione delle ultime due prove si è adottata la specifica griglia di valutazione concordata con i colleghi di Lettere sulla base delle indicazioni ministeriali.

STORIA

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Aver conseguito una buona conoscenza degli avvenimenti e dei fenomeni storici che caratterizzano la storia mondiale del XX secolo
- Saper collocare la storia italiana nel più generale contesto storico europeo e mondiale
- Saper individuare e stabilire i rapporti spazio temporali e di causa-effetto che intercorrono tra i fenomeni ed gli avvenimenti storici presi in esame
- Saper cogliere l'evoluzione diacronica di un singolo fenomeno o di una pluralità di fenomeni tra loro connessi
- Saper eseguire il discorso orale in forma grammaticalmente corretta e prosodicamente efficace
- Saper organizzare ed esporre correttamente le proprie conoscenze

MODALITA' DI INTERVENTO

- Lezioni frontali
- Lettura e commento in classe del manuale e di altri testi di riferimento
- Fornitura di materiale didattico alternativo al manuale
- Stesura di appunti
- Compilazione di schede riassuntive
- Lezioni attraverso Power Point proiettati sulla LIM

VERIFICHE

- Interventi e dibattito in classe
- Verifiche orali periodiche
- Verifiche strutturate e semi-strutturate (tipologia b e tipologia mista b – c)

Caprarola, lì 09 maggio 2019

L'insegnante
Prof. *Ugo Sani*

RELAZIONE DI RELIGIONE

A.S. 2018 / 2019
Classe V A Indirizzo Sala e Vendita
Prof.ssa Rita Piermartini

La classe 5 A si è presentata eterogenea: accanto ad alunni discretamente volenterosi e disponibili a cogliere gli stimoli proposti e ad approfondirli, ci sono stati alcuni che hanno evidenziato una scarsa partecipazione alle attività proposte, un impegno nello studio assai limitato soprattutto nella rielaborazione e nell'approfondimento; questo comportamento ha reso difficile l'azione didattica.

Per quanto riguarda il comportamento, la classe, nell'insieme ha mostrato la tendenza a distrarsi facilmente e spesso sono stati necessari richiami da parte dell'insegnante.

Quanto ai **contenuti** la programmazione è stata ispirata dalla preoccupazione non solo di articolare i contenuti, ma anche di permettere una progettazione didattica che potesse determinare, alla luce degli obietti formativi fissati in sede di programmazione, le modalità di adeguazione delle strutture logiche della disciplina alla psicologia ed ai problemi dello studente.

Filo conduttore del programma annuale è stato il discorso etico.

Ho deciso di impostare la questione in modo induttivo, partendo da una serie di situazioni di vita concrete, problematiche e diversificate, sulle quali abbiamo ragionato cercando di cogliere i diversi mondi di ricavare le decisioni morali (etica della responsabilità ed etica dell'intenzione).

Gli **obiettivi formativi e didattici** sono stati raggiunti da parte di tutti gli studenti e si possono valutare positivamente i risultati ottenuti.

Gli studenti hanno potenziato facilmente il senso della partecipazione costruttiva, della relazione e della reciproca collaborazione.

Per quanto riguarda la **metodologia,** oltre la lezione frontale utilizzata per comunicare i contenuti essenziali, si è privilegiato l'utilizzo della lezione dialogata e propositiva, il confronto e la discussione guidata a partire dai reali interessi degli studenti.

Non sono stati attribuiti carichi di lavoro domestico.

Gli **strumenti** utilizzati sono stati: libro di testo, giornali, altri libri non in adozione.

La **valutazione** degli studenti ha tenuto conto della loro attenzione ed interesse nei confronti della materia, della partecipazione alla vita scolastica, della partecipazione al dialogo educativo, della qualità dell'impegno e dei progressi nel livello di acquisizione di conoscenze, abilità e competenze.

I **giudizi** (non sufficiente – sufficiente – buono – distinto – ottimo) sono stati formulati in base alla griglia elaborata ed approvata nell'ambito della riunione per discipline.

Caprarola, 09 maggio 2019

Il docente
Prof.ssa *Rita Piermartini*

RELAZIONE DI LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI-CUCINA.

A.S. 2018 / 2019
Classe V A Indirizzo Sala e Vendita
Docente: Finiello Salvatore

La classe è composta da 20 alunni.

Gli allievi hanno dimostrato interesse per la materia e attenzione durante le lezioni frontali; lo studio individuale è sempre stato più che sufficiente per buona parte dei discenti, alcuni dei quali hanno raggiunto buoni livelli di preparazione.

Il dialogo con la classe è risultato costante e lo svolgimento delle lezioni è stato sempre agevolato dalla partecipazione degli alunni.

Fulcro dell'insegnamento della materia sono state le lezioni frontali, articolate in spiegazione degli argomenti trattati dal libro di testo e dettatura di appuntii al fine di facilitare l'apprendimento dei concetti più ostici, integrando con fotocopie e ricerche da Internet.

La valutazione, mirata a constatare il grado di conoscenze specifiche raggiunto, è avvenuta tramite interrogazioni orali e test a risposta multipla. Inoltre si è tenuto conto anche del comportamento e dell'interesse mostrato.

Le metodologie utilizzate per il raggiungimento degli obiettivi hanno facilitato il processo di apprendimento e la programmazione è stata coerente con il progetto didattico-educativo stabilito dal Consiglio di classe.
A conclusione dell'anno scolastico quasi tutti i discenti hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, nonostante ci siano state distinzioni nel profitto a causa delle diversità riguardanti il livello di applicazione e le capacità espositive e di rielaborazione dimostrati da ogni singolo allievo.

Caprarola, 09/05/2019

Il docente
Prof. *Salvatore Finiello*

RELAZIONE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

A.S. 2018/2019
CLASSE 5 A
DOCENTE: RIPAMONTI ROSANNA

La classe, complessivamente, presenta:

	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	scarso
Impegno		X			
Partecipazione al lavoro in classe			X		
Partecipazione alle attività pratiche	X	X			
Comportamento / disciplina (comprese le assenze)		X			

EVENTUALI OSSERVAZIONI

La classe 5^ A si presenta omogenea e motivata. Sono state proposte nel corso dell'anno scolastico lezioni pratiche e teorico-pratiche finalizzate al consolidamento di una cultura sportiva e di uno stile di vita sano.

Attraverso vari circuiti sia di potenziamento muscolare che di mobilità sono stati studiati vari condizionamenti muscolari legati all'attività sportiva. Adattamenti fisiologici all'esercizio fisico, principi alimentari legati, integrazione alimentare e problematiche legate al doping.

Particolare attenzione è stata dedicata agli effetti delle droghe e delle sostanze stupefacenti in generale sul cervello e sulle varie funzioni del sistema nervoso.

Alcuni alunni sono stati coinvolti direttamente nella preparazione di uno spettacolo di fine anno scolastico, "La Scuola siamo Noi", attraverso il quale sono state affrontate varie problematiche comportamentali e dinamiche relazionali che nel corso degli anni hanno caratterizzato la crescita dei nostri ragazzi. In classe si sono tenuti dibattiti su temi quali l'abbandono scolastico, il disagio sociale, le difficoltà legate al periodo adolescenziale e molti alunni hanno accettato di partecipare per dare un messaggio educativo e costruttivo ai loro compagni più giovani del biennio.

Nel corso dell'anno la palestra è stata condivisa con un'altra classe, quindi è stato utilizzato il metodo a classi aperte.

Il programma sia pratico che teorico è stato svolto quasi interamente

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE:

- ❑ frequenti
- X scarsi
- ❑ solo se sollecitati
- ❑ in occasione dei ricevimenti previsti dal calendario scolastico

METODOLOGIE	molto utilizzata	parzialmente utilizzata	poco utilizzata	mai utilizzata
Lezione frontale	**x**			
Lezione interattiva			**x**	
Problemsolving				
Lavoro di gruppo	**x**			
Discussione guidata		**x**		
Focus group				
Attività di recupero – sostegno - potenziamento				
Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali				
Attività di laboratorio				

STRUMENTI

	molto utilizzato	parzialmente utilizzato	poco utilizzato	mai utilizzato
Libro di testo				
Fotocopie				
Appunti	**x**			
Articoli di riviste e/o giornali				
Audiovisivi				
Documentazione tecnica				
Mappe concettuali				

STRUTTURE: LABORATORI/ USO DI SOFTWARE/ CD MULTIMEDIALI:

PALESTRA DELL'ISTITUTO

NUMERO DI VALUTAZIONI COMPLESSIVE E LORO DISTRIBUZIONE:

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni sono stati sottoposti a vari test:

- Mobilità articolare
- Forza arti inferiori e superiori
- Forza muscolare della parete addominale
- Destrezza
- Fondamentali di gioco degli sport di squadra trattati
- Capacità di organizzare un lavoro pratico con un tema assegnato

Scala di voti utilizzata: da 1 a 10

I contenuti (presentati in allegato) **programmati sono stati svolti:**

Interamente

X **Ridotti**

Integrati e ampliati

CORRISPONDENZA FRA LE INDICAZIONI GENERALI DELLA PROGETTAZIONE DIDATTICO-EDUCATIVA CONTENUTE NEL POF E LA PROGETTAZIONE APPLICATA:

	sì	solo in parte	no
Obiettivi educativi		X	
Obiettivi didattici	x		
Strategie di intervento	X		

Caprarola, lì 09 maggio 2019

Il docente
Rosanna Ripamonti

RELAZIONE DI LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Anno scolastico 2018/19
Classe: VA settore Sala e vendita
Docente: Prof. Minciotti Riccardo

Libro di testo: Tecniche di Sala-Bar e Vendita C - Edizioni Plan edizione quinto anno - ALMA

La classe composta da 20 elementi suddivisi in 8 maschi e 12 ragazze. Dal punto di vista disciplinare durante tutto il percorso del secondo biennio e con il monoennio finale si è instaurato un rapporto di fiducia, reciproco rispetto e di collaborazione.
La classe ha sempre tenuto un comportamento serio e corretto con sufficiente senso di responsabilità
Ha dimostrato di poter portare avanti in maniera autonoma i compiti assegnati, dimostra di aver acquisito il rispetto altrui ma soprattutto il rispetto delle consegne assegnate.
Dal punto di vista didattico una parte della classe ha dimostrato una continua attenzione, partecipando assiduamente alle attività laboratoriali.
Una parte ha dimostrato notevole interesse alle attività svolte nei laboratori, avendo sempre la propria divisa e partecipando attivamente anche nelle attività extra scolastiche che durante l'anno si sono susseguite presso il nostro Istituto.
Alcuni elementi della classe, invece, hanno dimostrato scarsa partecipazione alle attività laboratoriali, scarsa applicazione nelle attività pratiche, accumulando numerose assenze, uscite anticipate, che hanno portato ad una non sufficiente preparazione tecnico pratica.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli obiettivi che si intendono raggiungere al quinto anno, dopo un regolare percorso curriculare ad avere un apprendimento relativo al profilo educativo, culturale e professionale.
Apprendimenti che possano portare lo studente ad operare con professionalità nei diversi contesti locali e globali; cogliere i mutamenti e atteggiamenti dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.
Inoltre l'attività laboratoriale, che seppur, nel quinto anno sia ridotta a sole 3 ore settimanali deve essere indirizzata allo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo, in particolare, la risoluzione di casi pratici, nella prospettiva della transazione al mondo del lavoro.

STRUMENTI DI LAVORO

E' stato usato soprattutto il libro di testo, strumento principale per l'apprendimento cercando di sviluppare l'uso di schemi e di percorsi logici.
Oltre all'utilizzo del libro di testo, sono state dettate ulteriori notizie del mondo enogastronomico, arricchendo ulteriormente la propria conoscenza degli argomenti trattati.
Spesso è stata usata la LIM attraverso l'uso di sistemi operativi come POWER POINT, oppure direttamente attraverso l'uso di Internet.
Inoltre durante le ore frontali in classe sono state incentrate attraverso la lettura di articoli e discussioni su giornali specialistici del settore enogastronomico con relativa discussione in classe.

Sono state fatte ricerche e discussione in classe attraverso la ricerca di prodotti tipici locali, km 0 e in particolar modo riferiti alla zona Alta Tuscia.

INTERVENTI DI RECUPERO – SOSTEGNO – APPROFONDIMENTO

Sono stati applicati gli interventi stabiliti dai Consigli di classe e comunque sempre effettuati in itinere, a carattere individuale o di gruppo e sono stati mirati a tentare di recuperare le lacune evidenziate.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche sono state fatte sia scritte con due metodi, l'uso della domanda e risposta aperta e quella della verifica per moduli con risposte vero o falso e risposta multipla.
Oltre alle verifiche scritte, sono state adottate anche delle verifiche pratiche, in laboratorio gli alunni sono stati messi di fronte alla soluzione di una situazione operativa particolare sia nella sala che nel bar dove ogni singolo alunno in piena autonomia ha risposto a modo suo dimostrando le proprie capacità di adattamento a situazioni non standardizzate dalla didattica.

Caprarola, lì 09 maggio 2019

Il Docente
Riccardo Minciotti

RELAZIONE DI LINGUA E CIVILTA' INGLESE

A.S. 2018 / 2019
Classe V A Indirizzo Sala e Vendita
Prof.ssa Laura Imbrauglio

Classe composta da venti alunni di diversa provenienza geografica e con diversa preparazione di base e differente disposizione all'apprendimento di una seconda lingua.
L'anno scorso si erano aggiunti quattro elementi provenienti dalla scuola alberghiera dei quali soltanto due sono al momento nel gruppo classe.
Classe partecipativa ed abbastanza tranquilla, ha preso parte con assiduità al dialogo educativo e, buona parte di loro, anche alle proposte che venivano loro offerte di volta in volta, come ad esempio la partecipazione l'anno scorso al progetto "A Pranzo con Jane Austen" (tale progetto ha visto i ragazzi protagonisti, oltre che nel servizio di sala e nella presentazione dei piatti, anche contemporaneamente nel rappresentare i dialoghi più importanti, anche in lingua inglese, del libro dell'autrice in questione *Pride and Prejudice*) e quest'anno al teatro in inglese a Ronciglione a novembre (*A Christmas Carol*) poi sempre a Ronciglione al teatro interattivo *Speak in App* a febbraio ed infine *Pygmalion* presso il teatro dell'Auditorium dell'Università di Viterbo il 15 marzo scorso.
Per quanto concerne la conoscenza della lingua inglese vi sono due elementi di spicco, molto brave. Vi è poi una buona parte con capacità accettabili ed infine un gruppo che, o per scarse capacità o per scarsa applicazione, non riesce molto bene.
Non è stato possibile portare a termine tutto quanto previsto nella programmazione di inizio d'anno, soprattutto per quanto concerne la parte più strettamente grammaticale.
La classe ha raggiunto risultati, nel complesso, accettabili.

Metodi e strumenti utilizzati

Per lo svolgimento dell'attività didattica la scrivente si è avvalsa dell'approccio metodologico funzionale- comunicativo; gli studenti sono stati messi in condizione di utilizzare in modo immediato e significativo la lingua inglese per esigenze reali, avendo così la sensazione di impadronirsi della lingua come strumento vivo e non artificiale.
Oltre alla lezione frontale si è lavorato molto anche sulla lettura ad alta voce e sulla traduzione dei termini e delle espressioni che i testi dei libri in adozione, ***Drink &Think e New Horizons Digital 2*** proponevano, in modo da agevolare il lavoro individuale. Si è cercato soprattutto di indirizzare gli allievi verso l'acquisizione e l'apprendimento delle espressioni e del lessico specifico della micro-lingua del settore alberghiero e ristorativo.
Oltre che di testi scritti ci si è avvalsi anche di *Listening* e *Comprehension*, cercando di migliorare la pronuncia.

Valutazione

Nella valutazione la sottoscritta si è avvalsa, oltre che di verifiche scritte e orali tradizionali, anche di controlli continui, domande flash ed esercizi vari.

Nella valutazione si è tenuto conto della *accuracy*, ma anche della *fluency* e dei miglioramenti rispetto ai livelli di partenza.
Sono stati presi in considerazione, al fine della valutazione quadrimestrale, anche l'interesse, la partecipazione e l'impegno.

Caprarola, 09 maggio 2019

L'insegnante
Laura Imbrauglio

RELAZIONE DI MATEMATICA

Anno scolastico 2018/19
Classe V Sezione A
Prof.ssa: Valentina Varani

PROFILO DIDATTICO-DISCIPLINARE DELLA CLASSE:

La classe è composta attualmente da venti studenti. Sono presenti dodici ragazze e otto ragazzi. Nell'arco dell'anno la classe è mutata, infatti si è aggiunto uno studente nei primi mesi di scuola e invece due si sono ritirati, senza terminare l'anno. Gli studenti compongono nel complesso una classe piuttosto coesa, nonostante emerga in alcune circostanze una sorta di stanchezza da parte di alcuni elementi, nei confronti della eccessiva goliardia di alcuni compagni. Sicuramente sono presenti studenti più vivaci e altri che invece vanno spronati ad emergere, globalmente il quadro generale è di una classe formata da elementi caratteriali molto eterogenei.

PROFILO DIDATTICO:

Dopo aver somministrato la prima prova scritta, che verteva su un ripasso di circa tre/quattro settimane sugli elementi cardine del programma dello scorso anno, sono emerse molte carenze e debolezze, che siamo andati a cercare di sanare. Con il tempo e con ritmi differenti, alcuni hanno ridotto le loro problematiche principali, mentre per altri le grandi lacune pregresse hanno reso lo svolgimento del programma piuttosto faticoso. Per una parte di loro, la scarsa dedizione all'esercizio costante e all'attenzione in classe ha portato ad aumentare le difficoltà, che già il programma di quest'anno celava di per sé, invece per altri, inizialmente in difficoltà, si è verificata una discreta ripresa e per un ultimo gruppo, invece, si è confermata la positiva impressione iniziale. In generale, a seguito di ogni prova, le difficoltà di alcuni di loro sono state prese come spunto per lavorare su determinati argomenti con più attenzione, cercando di sanare dubbi e perplessità nell'arco dell'anno. Globalmente la classe sul profilo didattico ha riportato risultati eterogenei. Lo scopo ultimo degli argomenti svolti è stato applicativo, nel senso che ogni unità didattica appresa era volta all'applicazione dello studio di funzione, in questo modo ogni tipologia di esercizio non è rimasta sterile e incompiuta, ma ha trovato subito una sua specifica collocazione matematica/analitica all'interno dello studio di funzione. Per scelta didattica, il programma è stato appunto di tipo operativo e ha volontariamente tralasciato elementi più teorici, come teoremi o definizione rigorose, per lasciare spazio più al 'dove' e al 'come', piuttosto che al 'perché'.

PROFILO DISCIPLINARE:

La classe, dal punto di vista disciplinare, si divide in due gruppi, uno che si è sempre dimostrato scolarizzato, attento, capace di cogliere la differenza tra un momento di pausa e l'istante in cui era necessario tornare seri e l'altro, svogliato, disinteressato, composto da alcuni elementi di disturbo, anche durante i momenti di spiegazione. Nonostante non sia stato necessario ricorrere ad ammonimenti scritti, per alcuni di loro, quelli verbali sono stati molteplici.

OBIETTIVI E RISULTATI RAGGIUNTI:

Gli obiettivi minimi di matematica da raggiungere prefissati ad inizio anno erano i seguenti:

- Mostrare interesse per le lezioni, partecipando in maniera accettabile;
- Conoscere gli argomenti proposti in modo esauriente anche se non approfondito;
- Applicare le conoscenze acquisite in situazioni note;
- Esprimersi con un linguaggio specifico semplice, sufficientemente corretto, graficamente abbastanza chiaro e ordinato.

Globalmente gli obiettivi minimi sono stati raggiunti, se pur in maniera eterogenea, da quasi tutta la classe.

In particolare:

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	Saper risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni.	Disequazioni intere di I, II grado e grado superiore al II. Disequazioni fratte. Sistemi di disequazioni.
Collegare insiemi attraverso relazioni e funzioni.	Saper distinguere relazioni e funzioni. Saper riconoscere funzioni suriettive, iniettive e biiettive.	Concetto di relazione e di funzione. Proprietà delle funzioni.
Utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, operando opportune soluzioni.	Analisi matematica Saper costruire e riconoscere i vari intervalli di una retta. Saper riconoscere e classificare le funzioni. Saper individuare il dominio di una funzione.	Analisi matematica Intervalli di una retta. Definizione e classificazione di funzioni. Dominio di una funzione.
Intuire l'andamento di una funzione mediante l'utilizzo del calcolo infinitesimale.	Calcolo infinitesimale Comprendere il concetto di limite. Saper operare con i limiti di semplici funzioni. Saper dedurre se il grafico di una funzione presenta asintoti verticali e orizzontali.	Calcolo infinitesimale Concetto di limite. Limiti di forme determinate ed indeterminate. Operazioni sui limiti. Concetto di asintoto orizzontale e verticale.

5. Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e interpretare dal punto di vista geometrico il concetto di derivata.	Continuità e derivabilità Riconoscere i punti di discontinuità. Saper calcolare le derivate di semplici funzioni. Saper individuare i punti di massimo e di minimo assoluti e relativi.	Continuità e derivabilità Concetto di continuità di una funzione. Punti di discontinuità. Concetto di derivabilità. Significato geometrico della derivata. Calcolo di derivate di funzioni razionali. Calcolo di punti di massimo e minimo.

Per scelta didattica, come già espresso sopra, alcune parti, relative alle competenze e conoscenze sono state dirottate in una direzione più applicativa e soprattutto operativa, in quanto la docente ha notato che questo rendeva la lezione migliore, più interattiva e meno dispersiva. Per citare un esempio, si è preferito non interpretare la derivata da un punto di vista geometrico, ma usarla direttamente come strumento, come operatore, per il calcolo dei massimi e dei minimi. Sommariamente comunque, a parte qualche scelta didattica, fatta dalla docente, nel corso dell'anno, i punti cardine di conoscenze, abilità e competenze sono stati raggiunti quasi dall'intera classe, con livelli ovviamente differenti e personali. Per quel che concerne le competenze di cittadinanza, indicate nella programmazione iniziale, declinate in base alla disciplina in questione sono state mediamente acquisite.

Rispetto la programmazione iniziale, i tempi di esecuzione degli argomenti sono stati leggermente variati, in base alle esigenze della classe e all'impostazione applicativa ed operativa data dalla docente ai vari argomenti.

Contenuti trattati (come nuclei tematici)	***Tempi***
Attività di ripasso: equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.	*Settembre-ottobre*
Gli insiemi numerici e le funzioni: caratteristiche generali, dominio.	*Ottobre*
Limiti di una funzione e continuità. L'algebra dei limiti e delle funzioni continue.	*Novembre- dicembre, gennaio, febbraio*
Derivata di una funzione. Massimi, minimi e flessi.	*Marzo, aprile, maggio, giugno*
Studio di funzione	*Durante tutto l'anno, aggiungendo mano a mano le "parti" nuove studiate.*

METODOLOGIE, MATERIALI E STRUMENTI UTILIZZATI:

La lezione in classe è stata quasi sempre suddivisa in tre momenti fondamentali:

- Verifica della comprensione di quanto proposto precedentemente: correzione dei compiti assegnati a casa, risposta alle difficoltà incontrate, eventuale richiamo agli argomenti trattati se le difficoltà fossero generalizzate.
- Interrogazioni.
- Proposta di nuovi contenuti attraverso una "lezione frontale" molto aperta agli interventi degli alunni e/o coinvolgente i medesimi con interpellanze immediate.

Sia la parte della verifica della comprensione che della spiegazione, purtroppo non è avvenuta sempre in un clima di collaborazione tra docente e studenti, interrompendo alle volte un apprendimento in una visione del learnin by doing, ovvero imparare facendo. Si è cercato, comunque, di privilegiare un apprendimento attivo in modo che si focalizzasse l'attenzione sulle esigenze degli studenti in prima persona. L'obiettivo è stato quello di coinvolgere gli allievi attivamente nel processo di apprendimento, nonostante non sia stata né sempre facile, né sempre fattibile, con i seguenti metodi:

- Attività di brainstorming: cosa ti viene in mente se dico la parola…? Uno strumento e metodo utile per smantellare finte costruzioni mentali, dovute a connessioni logiche con la lingua italiana non sempre veritiere (esempio: parliamo di limite, in italiano qualcosa che blocca, per arrivare all'infinito, che è oltre quello che possiamo immaginare) o per costruire ottime premesse per introdurre l'argomento che la docente avrebbe poi spiegato.
- Apprendimento tra pari, in ottica soprattutto di peereducation o peer tutoring, in maniera che fossero loro a spiegare esercizi ai compagni, alle volte anche facendo costruire, ad esempio, un intero studio di funzione, un passo alla volta da più alunni, per interagire in modo costruttiva tra loro, sempre coadiuvati dalla docente, in un'ottica rivolta al problemsolving.

In queste tipologie di attività è necessario che la docente:

1. Fissi gli obiettivi della lezione.
2. Spieghi chiaramente alla classe l'esercizio da svolgere e l'obiettivo da raggiungere.

ATTIVITÀ DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO:

La scelta delle metodologie didattiche, non solo costituita dalla lezione frontale, ma da altre attività di diversa tipologia, permette già una possibilità di recupero maggiore, in quanto ogni studente ha avuto la possibilità di sanare le proprie lacune con metodi diversi. Si è sentita anche l'esigenza, per recuperare, consolidare e potenziare le personali attitudini e acquisizione dei concetti, di proporre

quesiti di diversa difficoltà, cosicché anche le interrogazioni potessero essere personalizzate. Dopo il primo quadrimestre, gli alunni che hanno riportato un'insufficienza in matematica, sono stati invitati a cercare di sanare individualmente le proprie lacune (con la consapevolezza che la docente era disponibile a rispondere anche in classe a quesiti su dubbi e perplessità), sostenendo poi una prova scritta dopo circa tre settimane dallo scrutinio intermedio, per verificare il recupero delle carenze, che è avvenuto solo per pochissimi di loro, per gli altri si è ricorso ad interrogazioni e verifiche, anche curricolari, che facessero comunque riferimento agli argomenti carenti, per tutta la durata del secondo quadrimestre.

VERIFICHE:

Sono state effettuate in totale tre verifiche scritte a quadrimestre e due orali, a meno che non ne necessitassero di un numero superiore per chiarire o migliorare l'apprendimento di alcuni argomenti.

VALUTAZIONE (CRITERI):

La valutazione viene assegnata tramite la seguente griglia di valutazione qui di seguito riportata:

CRITERI	INDICATORI	PUNTEGGIO
COMPRENSIONE e CONOSCENZA *Comprensione della richiesta.* *Conoscenza dei contenuti matematici.*	Non comprende le richieste o le recepisce in maniera inesatta o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali, o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente. Non stabilisce gli opportuni collegamenti tra le informazioni e utilizza i codici matematici in maniera insufficiente e/o con gravi errori.	$2 \leq n \leq 4$
	Analizza ed interpreta le richieste in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni, nello stabilire i collegamenti e/o nell'utilizzare i codici matematici.	$4 < n < 6$
	Analizza in modo adeguato la situazione problematica, individuando e interpretando correttamente i concetti chiave, le informazioni e le relazioni; utilizza con adeguata padronanza i codici matematici grafico-simbolici, nonostante lievi inesattezze e/o errori.	$6 \leq n < 8$
	Analizza ed interpreta in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste; utilizza i codici matematici grafico–simbolici con buona padronanza e precisione.	$8 \leq n \leq 10$
ABILITA' LOGICHE e RISOLUTIVE *Abilità di analisi.* *Uso di linguaggio appropriato.*	Non individua strategie di lavoro o ne individua di non adeguate. Non è in grado di individuare modelli standard pertinenti. Non si coglie alcuno spunto creativo nell'individuare il procedimento risolutivo. Non individua gli strumenti formali opportuni.	$3 \leq n \leq 4$

Scelta di strategie risolutive adeguate.	Individua strategie di lavoro poco efficaci, talora sviluppandole in modo poco coerente; ed usa con una certa difficoltà i modelli noti. Dimostra una scarsa creatività nell'impostare le varie fasi del lavoro. Individua con difficoltà e qualche errore gli strumenti formali opportuni.	$4 < n < 6$
	Sa individuare delle strategie risolutive, anche se non sempre le più adeguate ed efficienti. Dimostra di conoscere le procedure consuete ed i possibili modelli trattati in classe e li utilizza in modo adeguato. Individua gli strumenti di lavoro formali opportuni anche se con qualche incertezza.	$6 \leq n < 8$
	Attraverso congetture effettua, con padronanza, chiari collegamenti logici. Individua strategie di lavoro adeguate ed efficienti. Utilizza nel modo migliore i modelli noti e ne propone di nuovi. Dimostra originalità e creatività nell'impostare le varie fasi di lavoro. Individua con cura e precisione le procedure ottimali e non standard .	$8 \leq n \leq 10$
CORRETTEZZA dello SVOLGIMENTO *Correttezza nei calcoli. Correttezza nell'applicazione di Tecniche e Procedure anche grafiche.*	Non applica le strategie scelte o le applica in maniera non corretta. Non sviluppa il processo risolutivo o lo sviluppa in modo incompleto e/o errato. Non è in grado di utilizzare procedure e/o teoremi o li applica in modo errato e/o con numerosi errori nei calcoli. La soluzione ottenuta non è coerente con il contesto del problema.	$3 \leq n \leq 4$
	Applica le strategie scelte in maniera parziale e non sempre appropriata. Sviluppa il processo risolutivo in modo incompleto. Non sempre è in grado di utilizzare procedure e/o teoremi o li applica in modo parzialmente corretto e/o con numerosi errori nei calcoli. La soluzione ottenuta è coerente solo in parte con il contesto del problema.	$4 < n < 6$
	Applica le strategie scelte in maniera corretta pur con qualche imprecisione. Sviluppa il processo risolutivo quasi completamente. È in grado di utilizzare procedure e/o teoremi o regole e li applica quasi sempre in modo corretto e appropriato. Commette qualche errore nei calcoli. La soluzione ottenuta è generalmente coerente con il contesto del problema.	$6 \leq n < 8$
	Applica le strategie scelte in maniera corretta supportandole anche con l'uso di modelli e/o diagrammi e/o simboli. Sviluppa il processo risolutivo in modo analitico, completo, chiaro e corretto. Applica procedure e/o teoremi o regole in modo corretto e appropriato, con abilità e con spunti di originalità. Esegue i calcoli in modo accurato, la soluzione è ragionevole e coerente con il contesto del problema.	$8 \leq n \leq 10$
ARGOMENTAZIONE *Giustificazione e Commento delle scelte effettuate.*	Non argomenta o argomenta in modo errato la strategia/procedura risolutiva e la fase di verifica, utilizzando un linguaggio matematico non appropriato o molto impreciso.	$3 \leq n \leq 4$
	Argomenta in maniera frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva o la fase di verifica. Utilizza un	$4 < n < 6$

	linguaggio matematico per lo più appropriato, ma non sempre rigoroso.	
	Argomenta in modo coerente ma incompleto la procedura esecutiva e la fase di verifica. Spiega la risposta, ma non le strategie risolutive adottate (o viceversa). Utilizza un linguaggio matematico pertinente ma con qualche incertezza.	$6 \leq n < 8$
	Argomenta in modo coerente, preciso e accurato, approfondito ed esaustivo tanto le strategie adottate quanto la soluzione ottenuta. Mostra un'ottima padronanza nell'utilizzo del linguaggio scientifico.	$8 \leq n \leq 10$

Le valutazioni non saranno solo di natura sommativa, ma anche di natura formativa. Partecipazione, impegno, risultati ottenuti in crescendo in attività proposte in classe o a casa, collaboreranno alla valutazione complessiva dello studente.

Caprarola, 09 maggio 2019

Il docente

Prof.ssa *Valentina Varani*

PROGRAMMI

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof.ssa Di Dato Paola

LIBRO DI TESTO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE
Stefano Roscioni – Fabio Ferriello
Casa editrice Tramontana

MODULO Ripasso di argomenti svolti nell'anno precedente come fase di recupero, di consolidamento e in preparazione dell'esame di stato

La situazione patrimoniale e la situazione economica

- Classificazione dei costi
- La graduale formazione del costo di produzione
- Il break evenpoint
- Tecniche del calcolo dei costi
- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita
- Le parti del bilancio: lo Stato patrimoniale – il Conto economico

MODULO B Marketing: aspetti generali

- Che cos'è il marketing
- Qual è la differenza tra marketing strategico e operativo
- Cos'è il marketing turistico

Il marketing strategico

- Quali sono le fasi del marketing strategico
- Quali sono le fonti informative
- Come si effettua l'analisi interna
- Come si effettua l'analisi della concorrenza
- Come si effettua l'analisi della domanda
- Che cos'è la segmentazione
- Che cos'è il target
- Che cos'è il posizionamento
- Come si determinano gli obiettivi strategici

Il Marketing operativo

- Quali sono le caratteristiche del prodotto
- Come si può utilizzare la leva del prezzo
- Quali sono i canali di distribuzione
- Che cos'è la comunicazione

Il web marketing

- Che cos'è il web marketing
- Quali sono gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

- Che cos'è il marketing plan
- Come è composto il marketing plan

MODULO C La pianificazione, la programmazione aziendale

- Quando la scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa
- Cosa sono la mission e la vision
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Cos'è il vantaggio competitivo
- Quali sono le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Che cos'è il budget
- Qual è la differenza fra Bilancio d'esercizio e budget
- Come si articola il budget
- Come viene redatto il budget degli investimenti
- Come viene redatto il budget economico
- Il controllo budgetario

Il business plan

- Che cos'è il business plan
- Contenuto business plan

MODULO D Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare
- Cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- Quali sono i meccanismi di controllo
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro
- Che cosa si intende per tutela della privacy

I contratti

- Gli elementi di un contratto
- Cosa si intende per responsabilità
- Quali sono i contratti nel settore ristorativo
- Caratteristiche contratto ristorazione
- Che cos'è il codice del consumo
- Caratteristiche contratto di catering
- Caratteristiche contratto di banqueting

MODULO E Le abitudini alimentari e i marchi di qualità

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare
- Che cos'è il marchio

- Quali sono i marchi di qualità alimentare
- Che cosa sono i prodotti a km.0

Caprarola, 09/05/2019

Docente
Paola Di Dato

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof. Custodi Alessandro

"Alimentazione Oggi" 5 Anno - S. Rodato Edizione Clitt Volume Unico

Modulo A La Dieta in condizioni fisiologiche	UD 1	**La Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche** La dieta e lo stile di vita nelle diverse fasi della vita: generalità. Alimentazione in gravidanza Alimentazione della Nutrice. Alimentazione nell'età evolutiva. Alimentazione nella Prima Infanzia (0-2 anni): allattamento e latte materno. Svezzamento o Divezzamento. Tipi di Latte per neonati. Alimentazione nella seconda Infanzia e nell'età scolare (3-10 anni). L'Alimentazione nell'Adolescenza (11-18 anni). Alimentazione nell'Età Adulta. Alimentazione nella Terza Età. Dieta e Menopausa. Alimentazione nello Sport e la dieta dello sportivo. Menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela e tipologie di ristorazione collettiva (Cenni generali).
	UD 2	**Tipologie Dietetiche** La Dieta: significato etimologico. La Dieta Mediterranea nel dettaglio e la sua Piramide. La Dieta vegetariana puntualizzata. Cenni su: Dieta Eubiotica, Dieta Macrobiotica, Cronodieta, Dieta a Zona e Paleodieta. L'attuale Piramide Alimentare. Le Linee Guida per una sana alimentazione nel dettaglio.
Modulo	UD 1	**Dieta in particolari condizioni patologiche** Generalità e Definizioni. Le Malnutrizioni da carenza di nutrienti. L'Obesità e indicazioni dietetiche. Malattie Cardiovascolari. Aterosclerosi ed indicazioni dietetiche. Ipertensione Arteriosa ed indicazioni dietetiche. Il Diabete Mellito ed indicazioni dietetiche. Disturbi del comportamento Alimentare (Anoressia e Bulimia). Alcol Etilico ed alcolemia.

B **La Dieta in condizioni Patologiche. (Cenni di Dietoterapia)**		
	UD 2	**Altre malattie legate agli Alimenti: malattie dell'apparato digerente** Cenni su: Reflusso Gastroesofgeo, Gastrite, Ulcera Peptica, Sindrome del Colon Irritabile, Meteorismo, Flatulenza ed Aerofagia. Allergie ed Intolleranze alimentari: allergie alimentari mediate dal sistema immunitario; intolleranze Alimentari (di tipo farmacologico e di tipo metabolico). Intolleranza al galattosio ed al lattosio. Intolleranza al glutine (Celiachia). Allergeni ed etichette alimentari.
ModuloC **La Sicurezza Alimentare:** **Sistema HACCP e Qualità degli Alimenti**	UD 1 UD 2	**Le contaminazioni Alimentari** Sicurezza nella filiera alimentare. Tipi di Contaminazioni. La contaminazioni Fisiche. Contaminazione da Radionuclidi. La Contaminazioni Chimiche: i prodotti Fitosanitari (Pesticidi, Fertilizzanti, Zoofarmaci); i metalli pesanti (Piombo, Mercurio, Cadmio, Alluminio); i PCB e gli IPA. **La Contaminazione Biologica** Contaminazioni biologiche e velocità di comparsa dei fenomeni alterativi. Tipologia di contaminazione biologica. Modalità di contaminazione. Prioni, Virus (morfologia e moltiplicazione), Batteri (generalità, morfologia, classificazione, riproduzione, spore batteriche, crescita batterica e fattori di crescita, tossine batteriche), Funghi Microscopici (lieviti e muffe), Protozoi e Metazoi. Le principali malattie da contaminazioni biologiche degli alimenti. In dettaglio: prioni e malattie prioniche; contaminazioni da virus (Epatite A); principali contaminazioni batteriche (Salmonellosi, Tifo e Paratifo, intossicazione da Stafilococco, Botulismo, tossinfezione da Clostridiumperfringens, Listeriosi, Colera); contaminazioni da funghi microscopici (intossicazioni da muffe e micotossine); principali parassitosi alimentari (amebiasi, giardiasi, teniasi, trichinosi, ossiuriasi e anisakidosi).
		La Qualità Alimentare La Qualità totale di un alimento. Norme e certificazioni. Qualità di origine. Cenni sulle Frodi Alimentari. Il marchio biologico. La Filiera Corta e il "Chilometro Zero": vantaggi. Cenni su "Agenda 2030".

	UD 3	**La Sicurezza dai campi alla Tavola** Generalità. Requisiti generali d'igiene. Il Regolamento CE n. 178/2002 (EFSA e Pacchetto Igiene). L'igiene dei locali. Igiene del personale. Il sistema HACCP.
Modulo D **Le nuove tendenze di Filiera**	UD 1	**I Nuovi Prodotti Alimentari** Generalità sui nuovi alimenti. Gli Alimenti alleggeriti o "light". Gli Alimenti Fortificati, arricchiti, supplementati. Gli Alimenti Funzionali. Gli Alimenti OGM: vantaggi e svantaggi. I NovelFood. I Conveniencefood. Gli Alimenti Biologici. Gli Alimenti Destinati ad un'Alimentazione Particolare (ADAP). Integratori Alimentari.
Modulo E **Conservazione degli Alimenti e Cottura degli Alimenti**	UD 1	**La conservazione degli Alimenti** Le alterazioni degli Alimenti. Le cause fisico-chimiche. Le cause biologiche. I Metodi di Conservazione (Fisici, Chimici, Chimico-Fisici e Biologici) in mappe concettuali dettagliate. Gli Additivi Chimici: la Dose Giornaliera Ammissibile, il quadro normativo. Cenni sulla cottura: gli effetti positivi. Gli effetti negativi.

Caprarola, lì 09 maggio 2019

IL DOCENTE

Prof. *Custodi Alessandro*

PROGRAMMA DI ITALIANO

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof. Sani Ugo

Testo in adozione: Marta Sambugar – Gabriella Salà
Letteratura & oltre Dalla età del Positivismo alla letteratura contemporanea
Ed. La Nuova Italia

MODULO 1 IL DECADENTISMO

Mese: Ottobre

1. La poetica del Decadentismo
2. La crisi della ragione
3. La letteratura decadente
4. Il romanzo estetizzante
5. J.K. Huysmans "A ritroso" (trama)
   - "Una vita artificiale"

MODULO 2 GIOVANNI PASCOLI

1. La vita
2. Le opere
3. Il pensiero e la poetica
4. Testi:
   - Myricae
     - Lavandare
     - Novembre
     - X Agosto
   - Canti di Castelvecchio
     - La mia sera
     - Il Gelsomino notturno

MODULO 3 GABRIELE D'ANNUNZIO

1. La vita
2. Le opere
3. Il Pensiero
4. Testi:
   - dal Piacere (Trama)
     - Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli
   - Dall'Alcyone
     - La sera fiesolana
     - La pioggia nel pineto

MODULO 4 **LA POESIA DEL PRIMO NOVECENTO E LE AVANGUARDIE: CREPUSCOLARI E FUTURISTI**

1. Le avanguardie storiche
2. Il futurismo
3. La poesia Crepuscolare
4. Marinetti: Manifesto del futurismo

MODULO 5 **LUIGI PIRANDELLO**

1. La vita
2. Le opere
3. Il pensiero
4. I testi:
   - Novelle per un anno
     - Il treno ha fischiato
     - La patente
   - Il fu Mattia Pascal (trama)
     - Cambio treno

MODULO 6 **ITALO SVEVO**

1. La vita
2. Le opere
3. Il pensiero
4. I testi:
   - La coscienza di Zeno (trama)
     - L'ultima sigaretta
     - Un rapporto conflittuale
     - Una catastrofe inaudita

MODULO 7 **GIUSEPPE UNGARETTI**

1. La vita
2. Le opere
3. Il pensiero e la poetica
4. Testi
   - L'Allegria
     - Veglia
     - Fratelli
     - I Fiumi
   - Sentimento del tempo
     - La madre
   - Il dolore
     - Non gridate più

MODULO 8 EUGENIO MONTALE

1. La vita
2. Le opere
3. Il pensiero e la poetica
4. I testi:

Ossi di seppia

- Meriggiare pallido e assorto
- Spesso il male di vivere ho incontrato
- Cigola la carrucola nel pozzo
- Non chiederci la parola

La bufera e altro

- La bufera

Satura

- Caro piccolo insetto

MODULO 9 LA NARRATIVA NEOREALISTA. PRIMO LEVI: SE QUESTO E' UN UOMO

1. La narrativa neorealista
2. Primo Levi

Se questo è un uomo (trama)

- Considerate se questo è un uomo
- I sommersi e i salvati

Caprarola, 09/05/2019

Il docente
Ugo Sani

PROGRAMMA DI STORIA

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof. Sani Ugo

Testo in adozione: A. Brancati – T. Pagliarani "La storia in campo" 3 – L'età contemporanea Ed. La Nuova Italia

MODULO 1 DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA PRIMA GUERRA MONDIALE

1. IL VOLTO DEL NUOVO SECOLO

- Crescita economica e società di massa
- La belle époque
- Le inquietudini della belle époque

2. LO SCENARIO MONDIALE

- L'Europa tra vecchia e nuova politica
- La Russia dalla modernizzazione alla guerra

3. L'ETÀ GIOLITTIANA

- Le riforme sociali e lo sviluppo economico
- La politica interna tra socialisti e cattolici
- La guerra in Libia e la caduta di Giolitti

4. LA I GUERRA MONDIALE

- Le origini della guerra
- 1914: il fallimento della guerra-lampo
- L'Italia dalla neutralità alla guerra
- 1915-16: la guerra di posizione
- Il fronte interno e l'economia di guerra
- La fase finale della guerra (1917-18)
- Lo scenario extraeuropeo tra nazionalismo e colonialismo

MODULO 2 I TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

5. DOPO LA GUERRA: SVILUPPO E CRISI

- Crisi e ricostruzione economica
- Trasformazioni sociali e ideologie
- Gli anni Venti: benessere e nuovi stile di vita
- La crisi del '29 e il New Deal

6. LA RUSSIA DALLA RIVOLUZIONE ALLA DITTATURA

- Le rivoluzioni del 1917
- Dallo Stato sovietico all'Urss
- La costruzione dello Stato totalitario staliniano

7. L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO

- Le trasformazioni politiche del dopoguerra
- La crisi dello stato liberale
- L'ascesa del fascismo
- La costruzione dello Stato fascista
- La politica sociale e economica
- La politica estera e le leggi razziali

8. LA GERMANIA DALLA REPUBBLICA DI WEIMAR AL TERZO REICH

- La repubblica di Weimar
- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- La costruzione dello Stato totalitario
- L'ideologia nazista e l'antisemitismo
- L'aggressiva politica estera di Hitler

9. L'EUROPA E IL MONDO TRA FASCISMO E DEMOCRAZIA

- Fascismi e democrazie in Europa
- La guerra civile spagnola

10. LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- La guerra lampo (1939-40)
- La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
- La controffensiva alleata (1942-43)
- La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia
- La vittoria degli Alleati
- Lo sterminio degli Ebrei

<u>MODULO 3</u> **IL MONDO BIPOLARE**

11. USA-URSS: LA GUERRA FREDDA

- Dalla pace alla guerra fredda

12. L'ITALIA REPUBBLICANA

- La ricostruzione economica
- Lo scenario politico del dopoguerra

Caprarola, 09/05/2019

Il docente
Ugo Sani

PROGRAMMA DISCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof.ssa Ripamonti Rosanna

L'insegnamento delle Scienze Motorie mira allo sviluppo e al consolidamento di una personalità ben delineata, educa a sani principi comportamentali, al rispetto di se stessi e degli altri attraverso il gioco sportivo.
L'organizzazione interna è stata basata su una metodologia di lavoro a classi aperte.
Per il **primo quadrimestre dell'anno scolastico** (ottobre, novembre, dicembre e gennaio) sono stati affrontati i seguenti

Blocchi tematici:
La struttura ossea e muscolare del Corpo Umano;
Principali paramorfismi e dismorfismi della colonna vertebrale;
Sport di squadra: la pallavolo, pallacanestro pallamano, il calcio
Test d'ingresso

Obiettivi:
Conoscenza delle principali caratteristiche funzionali del proprio corpo per giungere ad armonico sviluppo corporeo e motorio attraverso il miglioramento delle qualità fisiche neuro-muscolari. Controllo delle proprie azioni durante il gioco di squadra. Consolidamento o sviluppo di un comportamento corretto.

Contenuti:
Sono state svolte alcune lezioni teorico-pratiche: Apparato Locomotore, Sistema muscolare e fisiologia dello sport, modificazioni del sistema cardio vascolare in seguito all'esercizio fisico.
Regole e fondamentali di gioco della pallavolo, della pallacanestro e il calcio a 5. Il fair play.
Sono stati visionati alcuni video sugli argomenti trattati.
Il riscaldamento è stato sempre finalizzato al miglioramento della mobilità articolare ed al rinforzo dei maggiori distretti muscolari.
Esercizi di rafforzamento della funzione cardio respiratoria, esercizi atti a riconoscere la fatica nel proprio corpo;
esercizi atti a riconoscere la fatica in distretti muscolari isolati; differenza tra lavoro aerobico ed anaerobico;
esercizi di reazione a stimoli esterni sonori visivi e tattili;
passaggio da una situazione statica a una situazione dinamica.

Scelta metodologica:
Metodo globale

Valutazioni:
Interrogazioni sugli argomenti delle lezioni teoriche; test scritti a scelta multipla o a risposta aperta; partecipazione, impegno, interesse dimostrato durante le lezioni pratiche, rispetto delle regole e comportamento durante il gioco di squadra. Test di misurazione della resistenza allo sforzo, test di mobilità articolare, test di forza e valutazione delle varie capacità motorie.

Per il **II quadrimestre** (febbraio/giugno) sono stati affrontati i seguenti

Blocchi Tematici:
Maturazione della coscienza relativa alla propria corporeità, disponibilità e padronanza motoria;
Espressione motoria, sicurezza di sé.
Acquisizione di una cultura delle attività di moto sportive;
promozione alla pratica motoria come stile di vita.
Avviamento al fitness ed alle varie discipline sportive legate al benessere psico-fisico.
Elaborazione contenuti dello spettacolo di fine anno "La Scuola siamo Noi".

Obiettivi:
Stimolare l'attenzione e la partecipazione alle varie unità didattiche; coinvolgere gli alunni in esperienze motorie nuove finalizzate alla consapevolezza di sé e dei vari sport da praticare in orario extra scolastico;
consolidamento di schemi motori già acquisiti e acquisizione di nuovi schemi motori.
Avviamento alla pratica sportiva. Incoraggiare la partecipazione alle varie attività proposte all'interno del gruppo sportivo, stimolare una scelta personale delle attività motorie che ognuno sente più sue e più consone al proprio fisico.

Contenuti:

Giochi di squadra: partecipazione alle gare dei Giochi Sportivi Studenteschi.
Esercizi di coordinazione generale; esercizi di equilibrio statico e dinamico; esercizi a corpo libero;
Pallavolo: fondamentali individuali e di squadra;
Calcetto: fondamentali individuali e di squadra;
Pallacanestro: fondamentali individuali e di squadra.
Regole di gioco.
Partecipazione ai Giochi Sportivi Studenteschi
Le capacità motorie

Scelte metodologiche:
Metodo globale e analitico.

Valutazioni:
Partecipazione, impegno, interesse, valutazione delle capacità condizionali e coordinative, capacità espressive, capacità motorie. Test scritti a scelta multipla.

Caprarola, 09 maggio 2019

L' insegnante
Prof. Rosanna Ripamonti

PROGRAMMA DI LAB. SERV. ENOGASTR.SET. CUCINA

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof. Finiello Salvatore

MODULO 1 Le cucine Regionali, Nazionali e Internazionali

- La cucina delle regioni italiane
- Le principali cucine europee
- Le principali cucine etniche

MODULO2 Il Menù

- I menù: aspetti generali
- I menù della ristorazione commerciale
- I menù della ristorazione collettiva
- La stesura di un menù
- Aspetti nutrizionali dei menù

Caprarola, 09/05/2019

Il docente
Salvatore Finiello

PROGRAMMA DI RELIGIONE

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof.ssa Piermartini Rita

Tema centrale di quest'ultimo anno è quello dell'etica.

Il discorso etico è partito dall'area della vita, si è poi esteso all'area delle relazioni e si è completato con l'area della solidarietà.

Il filo logico che lega i tre ambiti è chiaro: ci sono i diritti e doveri inerenti innanzitutto al fatto di essere al mondo come persone (etica del vivere); altri diritti e doveri nascono dai molteplici rapporti di convivenza e di reciprocità con i nostri simili (etica del vivere con); altri, infine, dalla necessità di realizzarsi come persone "in e per" una società (etica del vivere per).

In base a quanto scritto, sono stati svolti i seguenti moduli:

1. L'etica della vita: riflessioni sul valore che la cultura contemporanea dà alla vita a tutti i suoi livelli.
2. L'etica della relazione: riflessioni sulla relazione con se stessi e con gli altri; riflessioni sul fatto che ogni relazione è inter-relazionale, è reciprocità in quanto l'uomo è in relazione con se stesso, la sua famiglia, l'altro sesso, gli amici e i colleghi di lavoro, la società circostante cui appartiene, le società lontane e diverse a cui è collegato da vincoli spaziali, temporali, culturali, economici e politici.
3. L'etica della solidarietà: riflessioni sulla visone dell'uomo e della società su cui si basa il modo di fare economia e società oggi in Italia. Riflessioni sui valori che dovrebbero stare alla base di un'etica della persona, della solidarietà (l'essere ha il primato sull'avere, la persona ha il primato sulla collettività, ottica del servizio anziché ottica del potere).

E' stato, inoltre, affrontato il discorso dell'alimentazione nelle diverse religioni.

Caprarola, 09 maggio 2019

L'insegnante
Rita Piermartini

PROGRAMMA FRANCESE

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof.ssa Sassara Antonella

Libri di testo in adozione:

- C. Duvallier, GOURMET, Oenogastronomie et Service, ELI;
- L. Parodi, M. Vallacco, Nouvelle Grammaire Savoir- Faire, Cideb.

Dal testo Gourmet sono state svolti i seguenti moduli:

Modulo 5 : Cartes et menus

- La conception de la carte ;
- Les repas principaux des Français ;
- Le menu enfant ;
- Les banquets ;
- Les menus religieux ;
- L'heure du thé et les formules goûter;

Appendice grammaticale al Modulo 5 :

- L' accordo del participio passato con gli ausiliari essere e avere, il congiuntivo presente.

Modulo 6 : La sécurité et l'alimentation

- L' HACCP ;
- Les sept principes de l' HACCP ;
- La maîtrise des points critiques;
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires ;
- Les aliments bons pour la santé ;
- Les aliments biologiques ;
- Le régime méditerranéen.

Appendice grammaticale al Modulo 6 :

- L'impiego del congiuntivo.
- Il periodo ipotetico

Modulo 7 : Le restaurant

- Le personnel de sale ;
- La tenue du personnel de salle ;
- Le matériel du restaurant ;
- Le service ;
- Buffets et repas sur la pouce ;

- La carte des vins et des desserts ;
- Les vins français et leurs appellations ;
- Le vin et le service

Appendice grammaticale al Modulo 7 :
- Il discorso indiretto.

Modulo 8 : Au bar
- Les types de bar ;
- Le service au bar ;
- Le champagne ;
- Les apéritifs traditionnels français ;
- Les cocktails

Appendice grammaticale al Modulo 8 :
- Le passé récent ;
- Le présent progressif ;
- Le futur proche.

Modulo 8 : Postuler à un emploi :
- Comment devenir barman, serveur et sommelier ;
- Le C V

Approfondimenti :
- Il territorio francese;
- Le Istituzioni europee;
- Le Istituzioni francesi;
- La V Repubblica in Francia;
- La prima Guerra mondiale;
- La seconda Guerra mondiale;
- L'Economia verde.

Sul libro di grammatica, Nouvelle grammaire Savoir-faire, sono stati approfonditi tutti gli argomenti incontrati nelle varie appendici grammaticali di Gourmet ed è stato fatto un ripasso generale degli argomenti più importanti degli anni precedenti.

Caprarola, 09/05/2019

L' insegnante
Antonella Sassara

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof.ssa Imbrauglio Laura

Testi in adozione:

1) Caminada, Girotto, Hogg, Meo, Peretto ***Drink & hink***, Hoepli
2) Radley, Simonetti ***New Horizons Digital 2,*** Oxford University Press

Dal testo *Drink & Think:*

MODULO 6
Cocktails:
Cocktails p. 102
Basic equipment and ingredients for preparing cocktails p. 103
Preparing cocktails p. 105
Using tomatoes in cocktails preparations p. 107
The most common cocktails p. 108 (ma aggiornati con fotocopie a parte)
Vocabulary, Listening & Speaking

MODULO 7
Herbs and spices:
Herbs p. 118
Some aromatic herbs used in cooking p. 120
Spices p. 121
Some common spices used in cooking p. 123
Vocabulary, Grammar, Listening & Speaking

MODULO 8
Flamed Dishes
Flambéing p. 134
Rules to observe when preparing flamed dishes p. 135
Recipes p. 136
Grammar, Vocabulary, Listening & Speaking

MODULO 9
Happy hour:
History of the term "happy hour" p. 148
Happy hour's increasing popularity p. 148

Finger food p. 152
Long drinks p. 157

Milkshakes, smoothies and juices p. 160
Grammar, Listening & Speaking

MODULO 10
Festive days:
Thanksgiving Day p. 176
St. Patrick Day p. 171

THE ITALIAN TOUR:
Piedmont p. 195
Friuli-Venezia Giulia p. 207
Latium p. 220
Sicily p. 232

GEOGRAPHYAND CIVILIZATION OF ENGLISH-SPEAKING COUNTRIES:
The United Kingdom p. 238
The History of Apartheid in South Africa p. 270 e 271

THINKING PATHS

Path 4: Food and Religion:
Eating habits and religion p. 297
Islam: Alcohol and Taboos p. 298
Fasting and religions p. 302

Path 5: Food and Health
Lifestyle diets p. 306, 307 e 308

Dal testo *NewHorizon Digital 2*:

Unit 6 (completa)
Unit 7 (completa)
Unit 8 (solo grammatica)
Unit 14 (solo grammatica)

Letteratura (da fotocopie):

Oscar Wilde
James Joyce
T.S. Eliot

Caprarola 09 maggio 2019

L'insegnante
Laura Imbrauglio

PROGRAMMA DI SALA E VENDITA

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof. Minciotti Riccardo

Libro di testo: Tecniche di Sala-Bar e Vendita C - Edizioni Plan edizione quinto anno - ALMA

1. IL MENU E LE CARTE
2. LA CARTA DEI VINI
3. ENOGRAFIA E VITICOLTURA NEL MONDO
   - ✓ Il vino nell'Unione Europea
   - ✓ L'Etichettatura
   - ✓ La Francia
   - ✓ La Spagna
   - ✓ Il Portogallo
4. LA QUALITA' E LA TUTELA DELLA TIPICITA'
   - ✓ Qualità e tipicità
   - ✓ Prodotti biologici
   - ✓ Prodotti DOP
   - ✓ Prodotti IGP
   - ✓ Prodotti STG
   - ✓ La filiera corta e il KM 0
5. IL CONTROLLO DEI COSTI
   - ✓ Il foodcost
   - ✓ Foodcost del piatto o della ricetta
   - ✓ Il beverage Cost
6. ENOGRAFIA E VITICOLTURA REGIONALE ITALIANA
   - ✓ Piemonte
   - ✓ Lombardia
   - ✓ Veneto
   - ✓ Friuli Venezia Giulia
   - ✓ Emilia Romagna
   - ✓ Liguria
   - ✓ Trentino Alto-Adige
   - ✓ Toscana
   - ✓ Umbria
   - ✓ Marche
   - ✓ Lazio
   - ✓ Abruzzo
   - ✓ Molise
   - ✓ Campania
   - ✓ Basilicata
   - ✓ Puglia
   - ✓ Sicilia

- ✓ Sardegna
- ✓ Calabria

7. COCKTAIL IBA (Per ogni distillato i maggiori cocktail mondiali)
    - ✓ COGNAC- ARMAGNAC – BRANDY
        - ❖ Stinger
        - ❖ Alexander
    - ✓ WHISKY
        - ❖ Manhattan
        - ❖ Manhattan dry
        - ❖ Manhattan perfect
    - ✓ RUM
        - ❖ Bacardi
        - ❖ Daiquiri
        - ❖ Pina Colada
    - ✓ TEQUILA
        - ❖ Tequila Sunrise
        - ❖ Margarita
    - ✓ GIN
        - ❖ Gin Fizz
        - ❖ Gibson
        - ❖ Martini Dry
    - ✓ VODKA
        - ❖ Kamikaze
        - ❖ Cosmpolitan
        - ❖ Sea Breeze
    - ✓ Negroni
    - ✓ Americano
    - ✓ B52
    - ✓ NegropniSbvagliato
    - ✓ Caipirihna
    - ✓ Cuba Libre
    - ✓ Moijto
    - ✓ Mai Tai

8. RICETTE PIATTI ALLA LAMPADA (FLAMBEE')
    - ✓ Filetto di Branzino ai sapori del mediterraneo
    - ✓ Spaghetti alla Carbonara
    - ✓ Bucatini all'Amatriciana
    - ✓ Filetto di mignon con coriandoli di verdure
    - ✓ Piccate di Maiale con germogli di soia
    - ✓ Crepes suzette

Caprarola, 09/05/2019

Il docente
Prof. *Riccardo Minciotti*

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Anno scolastico 2018/19
Classe V A Sala e Vendita
Docente: prof.ssa Varani Valentina

- Attività di ripasso:
  - ✓ Equazioni di primo grado intere e fratte (determinate, indeterminate, impossibili, condizioni di esistenza).
  - ✓ Disequazioni di primo grado intere e fratte.
  - ✓ Equazioni di secondo grado intere e fratte (monomie, pure, spurie, complete).
  - ✓ Disequazioni di secondo grado intere e fratte (quadro dei segni con regola del segno del trinomio, se necessario).
- Funzioni di una variabile:
  - ✓ Generalità sulle funzioni: definizione e classificazioni delle funzioni.
  - ✓ Dominio e codominio come definizione.
  - ✓ Calcolo del dominio di una funzione razionale intera, razionale fratta, irrazionale intera e fratta, esponenziale e logaritmica.
  - ✓ Studio del segno di una funzione razionale fratte e intera (intervalli di positività e negatività). Rappresentazione sul piano cartesiano.
  - ✓ Intersezioni tra funzioni razionali intere e fratte con gli assi cartesiani**.** Rappresentazione sul piano cartesiano.
- Limiti di una funzione e asintoti:
  - ✓ Concetto intuitivo di limite e di intorno di un punto.
  - ✓ Definizione operativa di limite: limite di una funzione razionale intera o fratta per x che tende ad un valore finito. Calcolo e conseguenze: esistenza del punto limite o asintoto verticale. Limite di una funzione razionale intera e fratta per x che tende a più o meno infinito. Calcolo e conseguenze: esistenza o meno dell'asintoto orizzontale. Calcolo dell'asintoto obliquo.
  - ✓ Equazioni e rappresentazione grafica sul piano cartesiano dei tre asintoti. Rappresentazione grafica, nel caso di una funzione razionale intera del limite per x che tende a più o meno infinito che va a più o meno infinito.

- Forme indeterminate:

- ✓ Forme indeterminate di funzioni razionale intere e fratte: infinito su infinito, zero su zero e infinito meno infinito: calcolo per "l'eliminazione" dell'indeterminazione attraverso scomposizione e ordine di infinito (grado più o meno alto).

- Grafico probabile di una funzione.
- Continuità di una funzione:
  - ✓ Osservazione tramite il grafico probabile di una funzione di "punti particolari" in cui la funzione non è continua.
  - ✓ Classificazione delle tre tipologie di discontinuità e correlazione con quanto già appreso (punto limite e asintoto verticale).
  - ✓ Riconoscere le tipologie di discontinuità: dal calcolo al grafico e dal grafico al calcolo.
- Derivata di una funzione, massimi, minimi e flessi:
  - ✓ Concetto di derivata da un punto di visto applicativo e operativo: formula fondamentale del calcolo della derivata di una funzione polinomiale.
  - ✓ Calcolo di punti di massimo e minimo di una funzione razionale intera e rappresentazione grafica.
  - ✓ Calcolo della derivata di un prodotto e di un quoziente di funzioni razionali.
  - ✓ Calcolo e rappresentazione grafica di massimi e minimi di una funzione razionale fratta.
  - ✓ Rappresentazione grafica di una funzione razionale intera e fratta, fino al calcolo di massimi e minimi.
  - ✓ Calcolo della derivata seconda e dei punti di flesso, con relativa concavità e convessità di funzioni razionali intere e loro rappresentazione grafica.
  - ✓ Rappresentazione grafica di una funzione razionale intera, fino al calcolo dei flessi.
  - ✓ Applicazione del Teorema di De L'Hopital, come metodo per eliminare le forme indeterminate delle funzioni razionali fratte.

Caprarola, 09 maggio 2019

Prof.ssa *Valentina Varani*

ELENCO ALLEGATI

- Documentazione riservata
- Griglie di valutazione
- Progetto “Bio ergo sum”
- Verbali Consiglio di Classe
- Tabellone scrutinio
- Elenco alunni con provenienza
- Programmi singole discipline (formato cartaceo copia conforme documento pubblicato)
- N° 2 simulazioni prima e seconda prova d’esame
- Modello di relazione prova pratica seconda prova laboratoriale
- Prove scritte di tutte le discipline a.s. 2018 / 2019